

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO EN EL RESTAURANTE BAR LA
TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO**

**MARIA FERNANDA CHAMORRO CARLOSAMA
LOREN ALEJANDRA DIAZ YAMPUEZAN
JERSON HERNAN MAIGUAL ENRIQUEZ**

**UNIVERSIDAD CESMAG
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA
PASTO-NARIÑO
2023**

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO EN EL RESTAURANTE BAR LA
TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO**

**MARIA FERNANDA CHAMORRO CARLOSAMA
LOREN ALEJANDRA DIAZ YAMPUEZAN
JERSON HERNAN MAIGUAL ENRIQUEZ**

**ASESOR:
Mg. LEIDY JOHANNA BASTIDAS SARCHI**

**Trabajo de grado modalidad monografía, presentado
Para optar por el título de Contador Público**

**UNIVERSIDAD CESMAG
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA
PASTO-NARIÑO
2023**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Jurado

Jurado

San Juan de Pasto, junio de 2023

NOTA DE EXCLUSIÓN

“El pensamiento que se expresa en esta obra es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete la ideología de la Universidad CESMAG”

DEDICATORIA

Primeramente, a Dios por haberme permitido culminar con mi carrera con buena salud.

A mi familia especialmente aquellos que me apoyaron en cada momento bueno y malo, a mi madre Alexandra Patricia Carlosama por ser tan incondicional y por levantarme cuando he caído, a mi hermano Sebastián Chamorro Carlosama porque me ha alentado a seguir adelante, pero en especial le dedico a mi padre Jesús Orlando Chamorro este logro sin él no hubiese sido esto posible, es indescriptible lo que él ha contribuido a la consecución de este logro.

Espero contar siempre con su valioso e incondicional apoyo.

María Fernanda Chamorro Carlosama

DEDICATORIA

El presente trabajo de grado quiero dedicarlo principalmente a Dios por ser el motor de mi existencia, por darme la oportunidad de formarme como profesional, y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi vida profesional.

A mi madre Estela Yampuezán por brindarme su apoyo incondicional en toda mi vida y carrera, pues sin ella no lo habría logrado. Su bendición diaria a lo largo de mi vida me protege y me lleva por el buen camino. Por eso quiero darte mi trabajo de grado como agradecimiento por tu amor incondicional y tu paciencia.

A mis hermanos Mery, Leidy, Yubier y Edwin que son mi pilar de apoyo muy importante para el desarrollo de mi formación, por su cariño y apoyo incondicional, por sus oraciones y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y por acompañarme en todas mis metas y sueños.

A mi tía Mariela Yampuezán que es como mi madre gracias por apoyarme y estar conmigo en todo este proceso.

A mi abuelita que, aunque ya no está en lo terrenal quiero agradecerlo por su apoyo y enseñarme a no rendirme, siempre te llevare en mi corazón.

LOREN ALEJANDRA DIAZ YAMPUEZAN

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de grado principalmente a Dios por haberme dado la vida, la salud, entendimiento, fortaleza y permitirme cumplir con esta meta tan importante para mi formación profesional.

A mi madre Aida Patricia Enríquez, a mi padre Raúl Hernán Maigual por el amor, confianza, y apoyo incondicional durante todos mis años de vida, por enseñarme que cada sacrificio, esfuerzo siempre traerá una recompensa.

A mi hermana Yoli Dayana Maigual Enríquez quien con su amor y comprensión me motivaron a seguir adelante en este largo camino de formación profesional.

JERSON HERNAN MAIGUAL ENRIQUEZ

AGRADECIMIENTOS

Primero que todo agradecemos a Dios por brindarnos la sabiduría, fortaleza, conocimiento y valentía, para superar cada obstáculo, y así mismo para la realización del presente trabajo.

A nuestras familias por darnos la oportunidad y el apoyo para formarnos como profesionales, a nuestros compañeros y amigos que jugaron un papel fundamental en nuestra carrera.

A la Universidad CESMAG y todos los profesores, por brindar conocimientos necesarios a lo largo de la carrera, por guiarnos y darnos la oportunidad de formarnos como profesionales, que con su ayuda hemos culminado esta etapa en nuestras vidas.

A la Magister LEIDY JOHANNA BASTIDAS SARCHI por la asesoría brindada a lo largo del desarrollo del presente trabajo, quien con sus recomendaciones y orientaciones se logró culminar con éxito este trabajo.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	20
1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	21
1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN	21
1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.....	21
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	21
1.3.1 Descripción del problema.....	21
1.3.2 Formulación del problema.....	23
1.4 OBJETIVOS.....	23
1.4.1. Objetivo general.....	23
1.4.2. Objetivos específicos.....	24
1.5 JUSTIFICACIÓN	24
1.6 VIABILIDAD	26
2 MARCO REFERENCIAL	28
2.1 ANTECEDENTES.....	28
2.2 MARCO CONTEXTUAL	30
2.2.1 Macro contexto.....	30
2.2.2 Micro contexto.....	33
2.2.3 Reseña Histórica.....	35
2.3 MARCO LEGAL	36
2.4 MARCO TEÓRICO	40
2.4.3 Contabilidad de Costos.....	43
2.4.4 Objetivos de la Contabilidad de Costos	45
2.4.4 Sistemas de Costos.....	45
2.4.5 Selección de Sistemas de Costeo	46
2.4.6 Importancia de los Sistemas de Costos	47
2.5 MARCO CONCEPTUAL	49
3.METODOLOGIA	52
3.1 PARADIGMA	52
3.2 ENFOQUE	52
3.3 METODO	52
3.4 TIPO DE INVESTIGACION.....	53
3.5 POBLACION Y MUESTRA	53

3.5.1 POBLACION	53
3.5.2 MUESTRA	53
3.6 TECNICAS DE RECOLECCION DE LA INFORMACION	53
3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACION DE LA INFORMACION.....	54
4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	87
4.2. Estudio de costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos.....	94
4.3 Propuesta de una estructura de costos	101
CONCLUSIONES	119
RECOMENDACIONES.....	120
BIBLIOGRAFIA.....	121
ANEXOS	123

LISTA DE ANEXOS

Anexo A. Carta de autorización para realizar trabajo de grado	pág. 123
Anexo B. Formato de entrevista	124

LISTAS DE TABLAS

Tabla 1. Matriz DOFA.	43
Tabla 2. Aplicación de la matriz DOFA.	79
Tabla 3. Formato orden de compra.	96
Tabla 4. Formato Kardex.	97
Tabla 5. Formato de Requisición.	99
Tabla 6. Formato nómina.	99
Tabla 7. Formato provisión de nómina empleador.	99
Tabla 8. Formatos parafiscales empleador.	99
Tabla 9. Formato de costos indirectos por materia prima.	100
Tabla 10. Formato de costos indirectos por mano de obra.	100
Tabla 11. Formato de costos indirectos.	100
Tabla 12. Formato de coman de pedidos.	101
Tabla 13. Formato orden de compra.	102
Tabla 14. Kardex Peps Pollo.	103
Tabla 15. Kardex Peps Arveja.	103
Tabla 16. Kardex Peps Cebolla.	104
Tabla 17. Kardex Peps Zanahoria.	104
Tabla 18. Kardex Peps Habichuela.	105
Tabla 19. Kardex Peps Arroz.	105
Tabla 20. Kardex Peps Salchicha.	106
Tabla 21. Requisición: arroz con pollo.	106
Tabla 22. Nomina mano de obra directa.	107
Tabla 23. Provisiones mano de obra directa.	108
Tabla 24. Parafiscales: mano de obra directa.	109
Tabla 25. Materias primas indirectas.	110
Tabla 26. Requisición materias primas indirectas.	110
Tabla 27. Nomina mano de obra indirecta.	111
Tabla 28. Provisión mano de obra indirecta.	111
Tabla 29. Parafiscales: mano de obra indirecta.	112
Tabla 30. Costos indirectos de producción.	113
Tabla 31. Formato depreciación.	114
Tabla 32. Asiganacion de depreciacion.	115
Tabla 33. Cálculo de materia prima requerida para el plato arroz con pollo.	115
Tabla 34. Cálculo del costo de mano de obra.	116
Tabla 35. Cálculo de los costos indirectos.	116
Tabla 36. Cálculo del costo: Plató arroz con pollo.	117
Tabla 37. Cálculo del precio de venta.	117
Tabla 38. Calculo promedio de platos vendidos.	117
Tabla 39. Estado de costos.	118

LISTAS DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Participación ocupados según ramas de actividad económica. 33

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Fotografía de entrada al establecimiento.	35
Figura 2. Fotografía del establecimiento.	36
Figura 3. Sazonado del pollo.	89
Figura 4. Picado de verduras.	89
Figura 5. Cocción de verduras.	90
Figura 6. Picado de salchichas.	90
Figura 7. Incorporación de ingredientes.	91
Figura 8. Arros con pollo emplatado.	91
Figura 9. Flujograma proveedores.	95
Figura 10. Flujograma compra de materia prima.	96
Figura 11. Flujograma proceso contratación.	98

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1. Identificación de materias primas	55
Cuadro 2. Matriz de evaluación de factores internos MEFI	83
Cuadro 3. Matriz de evaluación de factores externos MEFE	85

RESUMEN ANALÍTICO DE ESTUDIO.

Código: 1061

Programa académico: Contaduría Pública

Fecha de elaboración: 11 de mayo 2023

Autores de la investigación: María Fernanda Chamorro Carlosama, Loren Alejandra Díaz Yampuezán y Jerson Hernán Maigual Enríquez.

Asesor(a): Leidy Johanna Bastidas Sarchí

Título de la investigación: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO EN EL RESTAURANTE BAR LA TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO

Palabras claves: Sistema de costos, elementos del costo, materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, costos fijos, variación, producción, estado de costos, costo unitario, nomina, control, proceso productivo.

Descripción: El trabajo de investigación se basa en implementar una estructura de costos para que se adapte a las necesidades del restaurante bar la tulpa en la ciudad san juan de pasto, que permita conocer costos reales de cada proceso productivo, así a la hora de tomar decisiones la información sea precisa y real. Todo lo anterior mencionado se logra con un estudio del restaurante, a que se dedica, como se conforma y que actividades realiza durante su proceso de producción, otra parte fundamental del proyecto es el estudio de la teoría ya existente, que sirve como base sólida para aportar conocimiento a los investigadores para de esta manera poder llevar a cabo los objetivos del proyecto.

Contenido: El primer capítulo del presente trabajo se titula Problema de la investigación en este capítulo se aborda la temática a que se refiere el proyecto, el planteamiento y descripción del problema del restaurante, los objetivos generales y específicos del problema planteado, la justificación y factibilidad de la recomendación y aplicación del proyecto, y por último la planificación del área a la que se aplicará el límite del trabajo.

Continuando con la línea del trabajo encontramos el segundo capítulo que se hace llamar marco referencial, donde se encuentra la teoría que es la base primordial para realizar de manera eficaz el trabajo de grado se añade a lo anterior también se encuentran las leyes que rigen el procedimiento técnico de lo que se va a aplicar y una breve reseña donde se da a conocer al Restaurante Bar la Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto.

Continuando se presenta el tercer capítulo que es la metodología, en este se encuentra todo lo relacionado el enfoque de la investigación, la población o sea el lugar donde se va a desarrollar y las técnicas de recolección las cuales darán información para emprender el desarrollo del proyecto.

Finalizando se observa el capítulo cuatro llamados análisis de los resultados donde ya estudiada la teoría se procede a aplicar la teoría, realizando un diagnóstico del restaurante para saber cómo se encuentra en temas de costos, aplicando matrices a los resultados de la entrevista para dar solución a la problemática existente.

Metodología: El paradigma permite que la presente investigación sea objetiva, así mismo, impide que la misma se desvíe de su esencia, obteniendo imparcialidad al momento de pasar de la teoría a la práctica, y así poder brindar respuestas a las necesidades de la empresa.

En temas de enfoque se aplica el cuantitativo porque se parte de un estudio delimitado y concreto, de tal manera que dicho estudio ayuda a la recolección de datos que fundamenten una medición numérica y variable, con el fin de analizar los datos obtenidos en la investigación y dar soluciones a los diferentes problemas encontrados.

En el método se hace uso del método empírico-analítico, que ayuda a definir, medir y controlar variables de las problemáticas encontradas, para dar solución e intentar crear una base teórica con bases ya existentes y realizando un análisis de la información obtenida en la investigación.

El tipo de investigación es descriptivo, a través de herramientas apropiadas para la recolección de información, en este caso la entrevista que permite describir planteamientos, conceptos, definiciones y variables de la empresa, identificando la posición real de esta, sobre el manejo de costos.

En lo que respecta a la población y muestra, en este caso la población a la cual se tendrá acceso y donde se va a aplicar el presente trabajo de grado, será la gerente y la jefa de cocina del Restaurante Bar la Tulpa.

Luego de lo anterior siguen las técnicas de recolección que se clasifican en dos momentos, primeramente, se aplica la observación directa y entrevista y se procede a incluir material bibliográfico para la aplicación de conceptos que den solución o los objetivos planteados.

Conclusiones

Como resultado de la investigación es importante reconocer a la empresa y su estructura, por medio de la entrevista y el diagnóstico realizado al restaurante bar la Tulpa, puesto que así se puede observar diferentes deficiencias en el orden de la

materia prima, mano de obra y Cif, esto hace que no tengan una información clara de los costos de producción y por ello es importante implementar un sistema de costos por órdenes de producción específicas ya que ayudara a conocer el verdadero costo de cada producto.

Retomando el resultado la implementación de un sistema de costos es importante recalcar que esta estructura de costos generada para el plato arroz con pollo es un base fundamental para todos los platos ya que se adapta a todos los procesos requerimientos y necesidades de la empresa.

En base a la información recolectada es indispensable que el restaurante bar la tulpa tome como prioridad la identificación de sus falencias y todos aquellos procesos que han causado retrasos en el proceso de producción puesto que en el desarrollo de formatos de costos se propone el reconocimiento de costos indirectos como parte fundamental del costo y se permita la determinación de un precio de venta adecuado con base a estos cálculos para que no siga generando pérdidas.

Una estructura de costos es imprescindible dentro de una empresa, puesto que, ofrece reducción de tiempo utilizado en las operaciones, reducción en costos y gastos, mejor utilización de materia prima, conocer exactamente los costos reales de cada proceso, lo cual permite identificar los factores que afectaban negativamente a la empresa en cuanto a los cálculos empíricos, teniendo en cuenta lo anterior, se puede concluir que el sistema de costos resulta viable dado que su alcance y trascendencia cumple con los objetivos definidos, responde a las necesidades de la empresa y contribuye al correcto control de manejo de costos e información real y detallada.

Bibliografía: HERNANDEZ SAMPIERI, Roberto. Metodología de la Investigación. México: McGraw-Hill, 2010. p. 5
LÓPEZ, S.; PEREZ, S.; GUERRA, M. Investigación Descriptiva. Scielo. Obtenido de <https://www. Quistión oro. con/blog/es/investigación-descriptiva>, 2017.

Anexos: Anexo A, Carta de autorización del restaurante bar la tulpa para realizar trabajo de grado.

Anexo B, entrevista dirigida y realizada a la gerente y al jefe de producción del restaurante para la obtención de la información necesaria para desarrollar el trabajo de investigación.

INTRODUCCIÓN

Las empresas que desean conocer su inversión y el costo unitario en producción deben adaptar sus procesos a un sistema de costos adecuado a sus necesidades.

Con una adecuada identificación de los procesos, materiales, mano de obra, y costos indirectos será posible obtener resultados precisos, pues si bien es cierto, la manera en que se llevan no permite obtener unos costos aproximados, pero que no son totalmente certeros, situación que dificulta la correcta toma de decisiones y la buena gestión dentro del proceso productivo.

Un sistema de costos implica tener en cuenta una serie de procesos y procedimientos que deben llevarse a cabo para poder determinar aquellos costos en los que se incurrieron durante el proceso de producción al interior de una empresa. Su estructuración y diseño se basan en evaluaciones constantes de cada una de las etapas de producción, con el fin de poder identificar y a su vez fijar ciertos parámetros de control, que permitan encontrar los costos unitarios de un determinado bien.

El objetivo del presente trabajo de grado es diseñar un sistema de costos de acuerdo con las necesidades del Restaurante-Bar la Tulpa, considerando que, a través de él, será posible contribuir al mejoramiento del proceso de toma de decisiones, debido a que se llegue a contar con información certera del proceso productivo, la cual podrá ser utilizada para conocer los verdaderos costos de producción y a partir de ello, fijar precios de venta adecuados.

De igual modo, se debe tener en cuenta que esta organización no cuenta con un sistema de costeo, situación que ha dificultado llevar un control acerca de las materias primas, materiales y mano de obra utilizada a lo largo de todo el proceso productivo. Por ende, se buscará diseñar un sistema de costos que mejore la gestión dentro de toda la producción, contar con información certera y útil para la toma de decisiones, evitar desperdicios y gastos innecesarios, con el fin último de cumplir con los objetivos y metas planteadas.

La ejecución del trabajo contará con tres fases fundamentales que permitirán desarrollar consecuentemente cada uno de los objetivos planteados; en primer lugar, será necesario realizar varias visitas de campo a la empresa en mención, con el fin de recolectar la información necesaria concerniente a las materias primas utilizadas, procesos que se llevan a cabo y demás datos relevantes que influyan directa e indirectamente en la producción. Seguido a ello, se proseguirá a planear las actividades que se llevarán a cabo, organizando cada una de ellas según su grado de significancia; y, por último, se diseñará el sistema de costos teniendo en cuenta las necesidades de la empresa, es decir, no se busca amoldar o copiar uno ya existente, sino crear uno propio que sea capaz de responder a las exigencias del proceso productivo que se ejecutará.

1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN

Sistema de Costeo.

1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Luca Pacioli Gestión financiera, tributaria y corporativa

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.3.1 Descripción del problema.

La Tulpa es un restaurante-bar creado en el año 2020, el cual ofrece productos aptos para el consumo humano en la ciudad de San Juan de Pasto; antes de exponer las falencias de la empresa que han llevado a realizar la presente investigación, es necesario recalcar que la demanda actual en el sector gastronómico regional está en constante crecimiento, debido a que, el 90.08% de la población pastusa consume productos en restaurantes (Rueda y Ruano, 2017). A causa de la gran demanda que existe en la industria gastronómica, es necesario que la Tulpa Restaurante-Bar realice un adecuado manejo y control del costos, gastos e ingresos, y la mejor manera de hacerlo es a través de un sistema de costos de acuerdo con cada una de sus necesidades.

Se debe hacer hincapié en el hecho de que la empresa es relativamente nueva, situación que indica que muchos de sus procesos no se encuentran estandarizados, o que la información no se maneja de forma adecuada, organizada y veraz. Lo descrito anteriormente genera datos inexactos y poco confiables, dado que son cálculos realizados sin bases sólidas de contabilidad de costos, hecho que sin lugar a duda está generando costos irreales y por supuesto, precios de venta poco verídicos.

No contar con un sistema de costos, impacta negativamente a cualquier empresa, pues frena su avance y hace que los procesos de gestión y administración sean ineficientes a raíz de la ausencia de información real en la cual basarse para tomar buenas decisiones. Así mismo, se genera menor rentabilidad ya que al no trabajar con información fidedigna, se realizan cálculos sin sentido que finalmente traen consigo pérdidas irreparables y un desconocimiento absoluto de la empresa.

Los sistemas de costos son herramientas fundamentales dentro de cualquier empresa, de ahí que sea una necesidad diseñarlos e implementarlos, a fin de contar con un elemento de control de costos de producción, que permita conocer de manera integral el funcionamiento de la organización, y cada uno de los procesos productivos que la conforman.

Así mismo, se debe mencionar que el no tener un sistema de costos, no permite llevar a cabo una cuantificación real del inventario, así como analizar las posibles alteraciones o variaciones en los costos de cada insumo, situación que no ayuda en la implementación en tiempo real de acciones correctivas, que minimicen riesgos de cálculos erróneos, que más tarde pueden verse reflejados en toma de decisiones incorrectas y nada certeras.

Al respecto, Armando Ortega Pérez de León manifiesta que la información obtenida a través de la contabilidad de costos permite comparar los resultados de un periodo a otro, pudiendo evidenciar posibles diferencias o variaciones que deban ser objeto de estudio.

“...la contabilidad de costos en su proceso evolutivo: surge como un auxiliar, como un apéndice de la contabilidad general en su necesidad de suministrar información periódica más frecuente, oportuna y veraz a la administración de las empresas industriales prescindiendo, al mismo tiempo, de la práctica de tomar inventarios físicos totales y de evaluarlos a costos unitarios estimativos.”¹

Tomando como referencia lo enunciado, las cifras de costos unitarios resultantes de la aplicación de la contabilidad de costos, repercuten no solamente en una información financiera más oportuna y detallada, sino que le otorga a la administración la posibilidad de apreciar la rentabilidad que un bien o servicio les suministra, coadyuvando así mismo a la implementación de políticas tendientes a mejorar la situación actual y a un sinnúmero de decisiones que influyan positivamente a la economía de la empresa.

Otro aspecto esencial que puede trabajarse con un sistema de costos, se relaciona directamente con el análisis de la productividad, es decir, conocer que productos son rentables y cuáles no, o saber cómo minimizar costos y eliminar aquellos innecesarios, puesto que finalmente son cargas económicas que de alguna u otra forma representan un gasto para la empresa, de modo que deberían eliminarse, y el instrumento clave para hacerlo es a través de un costeo efectivo, el cual arroje cifras exactas sobre todo lo relacionado con el proceso productivo.

Dicho esto, se debe hacer énfasis en que La Tulpa Restaurante-Bar al no considerar necesario un sistema de costos no puede eliminar los productos no rentables, ni eliminar gastos que no le dan valor a los productos que ofrecen, ya que no hay una adecuada formulación de presupuestos, además de que se obstaculiza la identificación de todas las actividades que consumen los recursos de la empresa y obstruyen un mejor rendimiento para la misma.

¹ ORTEGA, Armando. Contabilidad de costos. 6 ed. México D.F.: Limusa, 2002. 36 p. ISBN 968-18-5352-0.

Según lo establecido por Mercedes Muñoz, los sistemas de contabilidad de costos proporcionan información que aparece tanto en el estado de resultados como en el de Situación Financiera, de modo que la importancia de la veracidad de las cifras incide directamente en un acertado entendimiento de la dinámica de las operaciones productivas. Es por ello que esta autora enfatiza en que:

“La Contabilidad de Costos mide, analiza y presenta información Financiera y no Financiera relacionada con los Costos de adquirir o utilizar recursos de una organización. Por ejemplo, calcular el Costo de un producto es una función de la Contabilidad de Costos que responde a la necesidad de valoración de inventarios de la Contabilidad Financiera y a la necesidad de toma de decisiones de la Contabilidad Administrativa.”²

De ahí que la contabilidad de costos no solamente se enfoca en recolectar información y cargar un determinado costo a un producto, sino que su impacto se ve reflejado directamente en las decisiones que se toman a partir de dichos datos y ello es precisamente el motivo por el cual se busca diseñar un sistema de costos para esta empresa.

Finalmente, con todo lo dicho se destaca que el sistema de costos dentro de cualquier empresa resulta ser fundamental no solo porque permite llevar una buena contabilidad y establecer límites en los costes, sino también, ayuda a mejorar la productividad y rentabilidad de la empresa, y esto, abre la probabilidad de que los inversionistas o instituciones financieras den capital a la empresa y contribuyan al crecimiento de esta.

1.3.2 Formulación del problema.

¿Cómo diseñar un sistema de costos para el Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto, acorde con los nuevos marcos regulatorios contables y a las características productivas de la empresa?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo general. Diseñar un sistema de costos para el Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto, acorde con los nuevos marcos regulatorios contables y a las características productivas de la empresa.

² MUÑOZ, Mercedes, et al. Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa. 1 ed. Ecuador.: Ediciones Holguín S.A., 2017. 17 p. ISBN 978-9942-969-81-1.

1.4.2. Objetivos específicos.

- Diagnosticar el manejo de los costos de producción y las características productivas, dentro del Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto.
- Elaborar un estudio de costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para el Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto.
- Proponer una estructura de costos y formatos de registro y control para el Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto.

1.5 JUSTIFICACIÓN

El estudio que se llevará a cabo se realiza con el propósito de demostrar la importancia de contar con un instrumento que permita recopilar información y tener una perspectiva global de la empresa, en tanto que contribuya a su crecimiento y sobre todo al control de las operaciones que se efectúan en su interior.

La competencia a nivel comercial y regional ha hecho que muchas empresas adopten un tipo de sistema de costos que les permita ser más competitivas y a la vez que exista mucho más control sobre sus operaciones; y ello se pretende realizar en el Restaurante-Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto, considerando que es el instrumento idóneo para obtener los costos reales dentro del proceso productivo, a fin de tener información adecuada que sea certera para una correcta toma de decisiones.

Además, el sistema de costos es una herramienta importante para la planeación y el control de todos los recursos que se generan al producir los diferentes servicios que el Restaurante-Bar La Tulpa de San Juan de Pasto ofrece.

Ahora bien, según García, Marín, & Martínez, la evolución de la contabilidad de costos o de gestión es el resultado del avance tecnológico y de cómo las organizaciones analizan la información que generan tanto al interior como la que se produce en su entorno, porque se ha enfocado en constituirse como un instrumento gerencial con miras a lograr buenos resultados, entendiendo que la globalización y el entorno así lo requieren.

“En el pasado, la contabilidad de costos se utilizaba exclusiva y fundamentalmente para el control de costos y el análisis de los resultados de la gestión. Sin embargo, el desarrollo de nuevas técnicas de costos ha logrado variar los objetivos de ésta, los cuales en la actualidad son: a) la

mejora de la rentabilidad del producto, b) la reducción de costos y c) la obtención de información más ágil y relevante para la gestión”³

Muchas de las metas y objetivos de cualquier organización están orientados al crecimiento, estabilidad y desarrollo económico de las operaciones concebidas dentro de su objeto social, pero para que aquello sea alcanzado, resulta indispensable distribuir correctamente los recursos. Una adecuada distribución garantizará la obtención de buenos resultados, los cuales se encuentran estrechamente relacionados con el proceso productivo, debido a que éste arroja la información que debe ser analizada para emprender acciones correctivas o de mejora, pensando en el logro de aquello que se había trazado inicialmente.

Los procesos de toma de decisiones son efectuados con la información que otorga la contabilidad de costos, de lo contrario no sería posible entender y comprender la complejidad de las operaciones y por ende las cifras resultantes de ellas. Dicho esto, es posible establecer que la información acerca de las operaciones que se ejecutan permite planear el futuro, controlar las actividades actuales, medir el desempeño de los trabajadores, evaluar la administración de los recursos, entre otros.

Por otra parte, el diseño de un sistema de costos responde a la necesidad de conocer a plenitud el proceso productivo, de ahí que ello permite lograr un mayor orden en cada una de las etapas que lo conforman, así como saber fijar de manera adecuada los precios de venta, los cuales deben calcularse a partir de los costos de producción y no según terceros, tales como fabricantes.

Uno de los propósitos del diseño del sistema de costos se relaciona con determinar de una manera razonable los costos incurridos en la fabricación de los productos para la venta, en la prestación de servicio a terceros o desarrollo de actividades internas y propias, de tal forma que estos costos sirvan como una herramienta administrativa para el mejoramiento de la empresa y una oportuna toma de decisiones.

Los costos son empleados en la toma de decisiones para determinar los precios de los productos; así mismo permite a la empresa medir la ejecución del trabajo, es decir, compara el costo real de la fabricación de un producto con un costo previamente determinado y así, conocer las utilidades estimadas que se puedan obtener de los precios de venta propuestos. Para mejorar el nivel de competencia en el mercado es necesario contar con un sistema de costos que responda a las necesidades de la empresa, y sobre todo que otorgue información fiable relacionada con el proceso productivo.

³ GARCIA, Domingo; MARÍN, Salvador y MARTÍNEZ, Francisco. La contabilidad de costos y rentabilidad en la Pyme [en línea], abril de 2016 [revisado 20 noviembre 2021]. Disponible en Internet: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39521803>

Todo aquello relacionado con la determinación de los costos de producción, también tiene una incidencia directa sobre la fijación del precio de venta del producto que se quiere comercializar. Si bien es cierto, la empresa busca producir un determinado bien o prestar un servicio, pero su objeto social abarca la comercialización del mismo, de modo que la obtención de un costo real posibilitará la fijación de precios acordes a los costos incurridos, representando un aporte significativo a la economía de cualquier organización, pues no estará sobreestimando y subestimando los costos, sino que trabajará sobre cifras reales producto de las actividades realizadas a lo largo del proceso productivo.

En lo que respecta al Restaurante-Bar La Tulpa, sus socios han manifestado estar de acuerdo con la realización del presente proyecto, dando a conocer que es importante para ellos entender que tan beneficioso podría resultar siendo un sistema de costos dentro del proceso productivo, pues si bien es cierto, no cuentan con una correcta sistematización de las operaciones, razón por la cual se muestran interesados y dispuestos a colaborar en todo aquello que resulte beneficioso para la organización.

1.6 VIABILIDAD

La presente investigación está caracterizada con el fin de dar cumplimiento a los anteriores objetivos planteados, teniendo en cuenta que el Restaurante-Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto cuenta con el permiso de los propietarios a dar información y tener disposición para trabajar con el grupo de investigación para así poder tener un buen desarrollo del trabajo.

También se cuenta con conocimientos adquiridos de semestres anteriores que permitirán realizar un manejo adecuado de la información presentada por la empresa, considerando que se realizarán estrategias y recomendaciones enfocadas en la importancia de no solo contar con un sistema de costos, sino de implementarlo en un futuro.

1.7 DELIMITACION

El presente trabajo se va a realizar en restaurante - bar la TULPA, en el cual se desarrollará un sistema de costos por órdenes de producción específica que se encuentra ubicado en el departamento de Nariño, ciudad de Pasto, ubicado en el barrio Santa Bárbara (carrera 21c # 3-05).

La información requerida para este estudio está comprendida entre 1 de septiembre 2021 a inicios del año 2023, y todo el tiempo que dure los cuatro momentos de entrega a jurados, hasta la sustentación final.

De tal manera que se establecerá como técnica de recolección de información una entrevista estructurada por el grupo de investigación y esta será dirigida al personal del restaurante – bar la TULPA.

2 MARCO REFERENCIAL

2.1 ANTECEDENTES

Título: Diseñar un Modelo de Costos basado en el tiempo invertido por Actividades (Tdabc) para los Restaurantes Ecybarm.

Autor(A): Enelia Cristina Páez Arias, Bayardo Andrés Rosero Marín

Fecha: 5 de enero de 2018.

Objetivos

Objetivos General

Diseñar un modelo de costos basado en el tiempo invertido por actividad (TDABC) para los restaurantes ECYBARM.

Objetivos Específicos

- Establecer los procesos del negocio.
- Identificar las actividades y establecer la conexión con los procesos.
- Identificar los objetos del costo.

Conclusiones: El diseño de un modelo de costos basado en la metodología de costos TDABC, permitirá a la empresa determinar la capacidad real de producción y gastos. Realizar mediciones sobre el aprovechamiento de los recursos, determinar tiempos improductivos y realizar análisis de producción. Esto permite tomar decisiones sobre servicios prestados y la preparación de los alimentos.

Aporte: Este trabajo brinda una base para realizar un análisis, teniendo conceptos y teorías con lo cual se podrá elaborar un sistema de costos; este a su vez contribuye a la elaboración del proyecto de grado.

Título: Estructuración e Implementación de un Sistema de Costeo en el Restaurante Troncos y Carbón.

Autoría: María Fernanda Urrea Marmolejo.

Fecha: octubre 2017.

Objetivos

Objetivos General

Estructuración e implementación de un sistema de costeo en el restaurante Troncos & Carbón.

Objetivos Específicos

- Identificar cuáles son las falencias de la estructura de costos que actualmente tiene la empresa Troncos & Carbón.

“Analizar cuáles son las ventajas y desventajas de los diferentes sistemas de costeo.

- Determinar cuál es el sistema de costeo adecuado para la empresa Troncos & Carbón.
- Establecer nuevas políticas para la implementación del nuevo sistema de costeo.

Conclusión: El control es una parte fundamental para el adecuado funcionamiento de un negocio y no solo la simplificación que algunas veces tiene como última etapa del proceso administrativo que solamente se encarga de evitar que se presenten fugas dentro de la organización, en su lugar existen varios tipos de controles que se deben implementar (tanto de financieros como de calidad, de materiales y de procesos) para que aumenten los niveles de eficiencia y eficacia.

Aporte: Con el proyecto anterior se puede notar que el sistema de costos es muy importante porque ayuda hacer una planificación en donde ayuda al desarrollo de las actividades que se hacen en el restaurante y esto también ayuda a organizar, controlar la producción del servicio.

Título: Diseño de un Sistema de Costos ABC para la Empresa Rapifritos Mac.*

Autor: Miller Gerardo Martínez Rodríguez.

Fecha: Bucaramanga 2016.

Objetivo: Diseñar un sistema de costos por actividades ABC para el proceso productivo de la empresa RAPIFRITOS MAC de Bucaramanga, que permita determinar el costo real de producción de las diferentes referencias.

Antecedente: De acuerdo con las nuevas tendencias del mercado y las exigencias del cliente en cuanto a calidad, nivel de servicio y precio; se debe reconocer que contar con información de costos que permita identificar cuáles de los productos y/o servicios son rentables y cuáles no, lleva a cualquier organización o empresa a tener una ventaja competitiva sobre aquellas que no la tienen, pues con dicha información la dirección puede tomar decisiones estratégicas y operativas de forma acertada.

Instituto de investigación: Industrias Santander.

Conclusión: Determinar las etapas del proceso productivo y conformar el macroproceso general de la empresa con su descripción correspondiente, abrió camino al diseño de un sistema de costos, al incremento de ventas y por ende a una mayor satisfacción de los clientes; ya que tener documentado y establecido el macroproceso permite a los trabajadores una mayor exactitud en sus labores y una disminución de errores y fallas en los productos.

Aporte: con este trabajo se quiere lograr una implementación del sistema de calidad, enfocado principalmente en la estandarización de procesos de manera formal, la disminución de producto no conforme y la elaboración de programas de mantenimiento preventivo y correctivo; esto con el fin de facilitar las actividades laborales y lograr una mejor calidad de estas.

2.2 MARCO CONTEXTUAL

2.2.1 Macro contexto. Partiendo de las actividades gastronómicas, reflejadas en la industria de los restaurantes, se han empezado a recuperar en el desarrollo de sus actividades luego de verse afectadas por la emergencia sanitaria COVID 19, las actividades gastronómicas en el país aún enfrentan diferentes dificultades que han dejado esta pandemia. Colombia está tratando de superar el momento más difícil en el sector de los restaurantes.

“Aunque los establecimientos de comida lucen llenos de comensales, se han recuperado 42.000 locales y se reintegraron al trabajo 90.000 personas, la actividad gastronómica en Colombia todavía enfrenta las dificultades propias de una economía colapsada debido a la pandemia del coronavirus. En este contexto, ¿se puede decir que ya pasaron los peores tiempos para los restaurantes?”

Henrique Gómez, presidente de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acordes), afirma que hay una evidente recuperación en las ventas, pero aún existen desafíos. “Comparado con el 2019 hemos alcanzado una recuperación en ventas prácticamente del 100%. Estamos en la misma situación anterior a la pandemia y eso motiva mucho. Ciudades que se vieron especialmente golpeadas como San Andrés y Cartagena han reportado una

mejora significativa y ese es un panorama alentador”, explicó Gómez en conversación con SEMANA.

“Pero el regreso de los clientes a las mesas no se traduce, por defecto, en números verdes. Hay dinámicas económicas que todavía afectan a esta industria y una de ellas es la inflación. “Como le corresponde a la mayoría de las familias colombianas, nosotros somos un sector que hace mercado -dice Gómez-. La materia prima son los alimentos y ese es uno de los rubros que más ha impactado”⁴.

Teniendo en cuenta las actividades de servicios que se ofrecen en este caso en el restaurante bar La Tulpa, es posible observar la competencia que existe con los diferentes restaurantes de la ciudad, ya que existen cientos de restaurantes tratando de ocupar un lugar en el mercado. Con una posición privilegiada, es decir, ganar posicionamiento y reconocimiento por parte de los clientes.

Ahora bien, en el caso del restaurante La Tulpa, cabe mencionar que aún no se encuentra en una posición muy ventajosa porque no es evidente para el público, ya que no se encuentra en un lugar estratégico, por eso se pueden generar pocas ventas, o el volumen de clientes no es el esperado. Por lo tanto, deberán considerar reubicarse en el futuro, o realizar campañas de divulgación y concientización para que la gente sepa y llegue a diferentes familias en la ciudad de Pasto.

Por otro lado, se debe hacer hincapié en que el Restaurante-Bar, al haber sido creado hace poco tiempo, no cuenta con mucho reconocimiento dentro de la ciudad, situación que genera una desventaja con respecto a la competencia.

Además, es importante señalar que el subsector de los restaurantes y bares es una de las industrias más afectadas por la emergencia sanitaria COVID 19 durante este periodo, lo que lleva a cabo a que la estructura de la empresa no está bien estructurada, ya que los bajos ingresos no permiten mano de obra calificada o suficiente inversión en otras herramientas que pueden ser útiles al considerar el crecimiento del restaurante.

El sector gastronómico, y para el presente caso el Restaurante-Bar la Tulpa, al haberse visto afectado por la pandemia, tuvo problemas para poder operar de manera continua, y a su vez, se vio en la tarea de adaptarse a diferentes métodos para seguir brindando el servicio a sus clientes.

⁴ REVISTA LA SEMANA, ¿Cómo van los restaurantes en Colombia tras la pandemia? 2022 .pg1.

La empresa ha tenido que recurrir a diferentes estrategias, como fortalecer las alianzas con los proveedores o incluir la parte domiciliaria en sus operaciones, para hacer frente a las bajas ventas, que es lo que ha ayudado a que el restaurante se mantenga en pie, y de esta manera a logrado un desempeño considerablemente en el desarrollo de sus actividades.

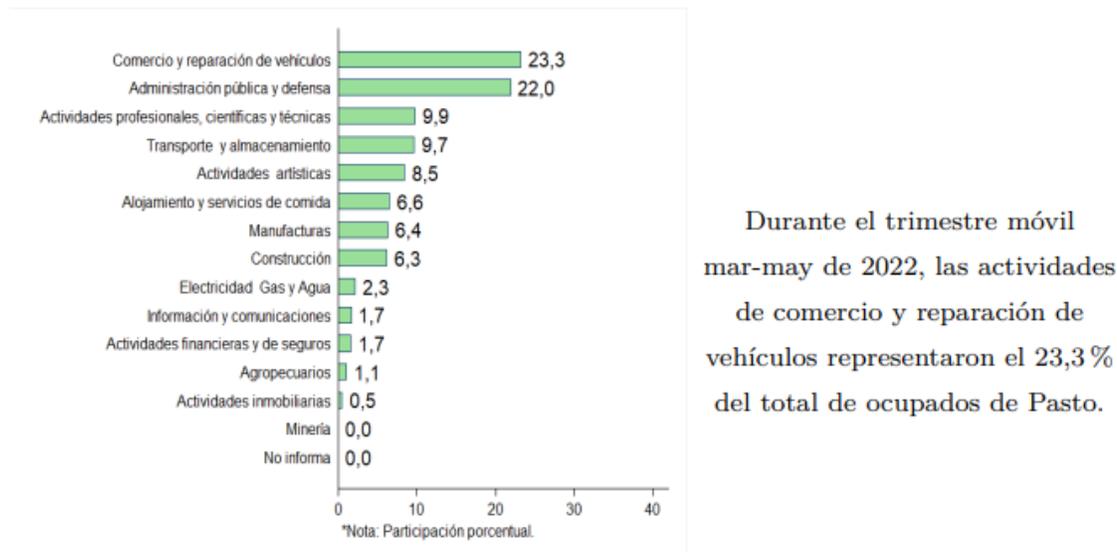
“De acuerdo con la Cámara de Comercio de Bogotá, durante 2018 más de 18.841 empresas estuvieron dedicadas a la elaboración de comidas y platos preparados; estos registraron ventas por un total de 5,32 billones de pesos. De ese total de 18.841 empresas, 18.320 fueron microempresas, 498 fueron PYMES y 23 fueron grandes empresas (La Barra, Balance 2019: un año esforzado, 2020). Para el año 2020 según Fedesarrollo, el sector gastronómico mantenía un pronóstico de crecimiento del 3,5% debido a un desempeño favorable de la demanda interna, impulsada por un mayor dinamismo en el consumo de los hogares, y a un mejor comportamiento en la inversión. Así mismo se identificaron cuatro retos claves a los cuales el sector gastronómico se enfrentaría para el año 2020 los cuales son:

- Informalidad: estimaciones del DANE registran que la informalidad ronda el 80% del total de los negocios gastronómicos (restaurantes, panaderías, cafeterías, servicios de catering) del país. Su crecimiento en los últimos años, según estimaciones de Acordes, se ha visto estimulado por el crecimiento de las plataformas de domicilios, que permiten la preparación de alimentos para llevar de lugares que no siempre cumplen con los requisitos legales, generando un ambiente de competencia desleal en un sector que influye directamente en la salud de los consumidores.
- Tecnología: surge la oportunidad de brindar un servicio personalizado, ajustado a los hábitos de consumo actuales, en los que el comercio electrónico cada vez es más creciente. Por tanto, el reto es a la tecnificación del mercadeo y la virtualización de las ventas.
- Ventas en línea: con la penetración creciente de las herramientas digitales, los negocios deben adaptar su capacidad para dar respuesta inmediata al consumidor.
- Reforma laboral: los restaurantes ven la oportunidad frente a la posibilidad de la contratación por horas, que propone la reforma laboral, ya que les permitiría atender los fines de semana la mayor demanda de los servicios y generar oportunidades de empleo para la población joven (La Barra, Proyecciones Económicas 2020, 2020).

según Fedesarrollo, el sector gastronómico mantenía un pronóstico de crecimiento del 3,5% debido a un desempeño favorable de la demanda interna.

2.2.2 Micro contexto

Gráfico 1. Participación ocupados según ramas de actividad económica.



Fuente: DANE, 2018, citado por, Ministerio de comercio, industria y turismo

Teniendo en cuenta la anterior información se puede observar que el servicio de alojamiento y comidas representa el 6.6% de la actividad del departamento de Nariño.

El departamento de Nariño registró en 2014 un crecimiento en el PIB nacional de 4,8% en relación con el año anterior, lo que le permitió contribuir en la economía colombiana con \$11.675 miles de millones a precios corrientes, equivalentes a una participación de 1,5%. Por otro lado, el PIB por habitante en el departamento se ubicó en \$6.776.188 a precios corriente.⁵

“Durante el tercer trimestre del año, el alojamiento y los servicios de comida aportaron al PIB del país \$9,1 billones, es decir, el 4% del PIB del periodo. Según informó el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, este es el resultado más alto del sector desde 2005.

El DANE publicó los resultados del PIB durante el tercer trimestre de 2021 y dio a conocer que el sector de alojamiento y servicios de comida aportó \$9.1 billones entre julio y septiembre al Producto Interno Bruto. En otras

⁵ CONVENIO INTERADMINISTRATIVO, DANE-BANREP. Informe de Coyuntura Económica Regional 2015. 2016.

palabras, a lo largo de 2021, el sector ha producido \$22 billones, lo que representa el 76,68% de la meta trazada.

Según informó el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, esta cifra es una señal muy importante para el sector. Por un lado, mantiene la senda de recuperación trazada a inicios de este año. Por el otro, es la cifra más alta registrada en el sector desde 2005".⁶

Partiendo del punto de vista del turismo este trae consigo una importante influencia al sector de los restaurantes ya que con la llegada de diferentes turistas estos buscan a su vez la manera de probar las costumbres y platos típicos ya que es muy diversa toda la parte gastronómica, esto tiene una gran ventaja para los restaurantes ya que así se genera un gran desarrollo en este sector.

Es indispensable resaltar que el Restaurante-Bar la Tulpa es un negocio familiar, y esto hace que el conocimiento de los dueños sea muy bajo, como para saber administrarlo de forma idónea. De ahí que, se requiera contar con personal capacitado a fin de organizar los procesos y crear una correcta estructuración del negocio, a miras de generar buenos resultados en pro del crecimiento y posicionamiento dentro del mercado regional, y por qué no, nacional.

Con base en lo descrito anteriormente, se infiere que la empresa requiere adquirir de forma urgente el conocimiento de cómo mejorar su negocio a través de un sistema de costos, dado que este ayudará a una mejor gestión de sus actividades, minimizando costos y gastos, y a su vez apoyando a aumentar la calidad del servicio prestado por la empresa.

Como conclusión se puede decir que permite a la dueña del Restaurante Bar LA TULPA conocerla, saber cuáles son sus puntos fuertes y débiles, analizando

⁶ SÁNCHEZ CÁRDENAS, Carlos Mario, et al. *Emprendimientos para un entorno económico colombiano posterior a la pandemia*. 2020. Tesis de Licenciatura. Universidad de Ibagué.

2.2.3 Reseña Histórica

Figura 1. Fotografía de entrada al establecimiento.



La Empresa Restaurante Bar la Tulpa nace en el año 2020 en la ciudad de Pasto; el nombre de la empresa se basa en concepto Tulpa que viene del quechua Tulpa (hogar, fogón), de aquí nace el sueño de abrir un restaurante con todo el esfuerzo de los propietarios y mucha dedicación terminaron por inaugurar su propio restaurante y así abriendo sus puertas el 13 de octubre del 2020 en la ciudad de San Juan de Pasto, en el sector residencial del barrio Santa Bárbara CRA 21C N. 3 - 05, ofreciendo a sus clientes los mejores servicios.

De momento el Restaurante Bar la Tulpa está conformado de la siguiente manera: en la parte del manejo de restaurante cuenta con 4 trabajadores y la parte de bar está conformada por 2 trabajadores; de esta forma el Restaurante Bar ofrece un servicio con el cual pretende garantizar unos productos de una calidad excelente y garantizar a su vez la seguridad y tranquilidad a los diferentes clientes como los son, familias, parejas, universitarios, etc.

Durante el tiempo que el Restaurante Bar ha prestado sus servicios se ha desempeñado de muy buena manera con la cual está al pasar el tiempo ha adquirido muchos clientes que son frecuentes y estos a su vez ayuda a conocer cada vez más al restaurante; de esta manera también se han realizado algunos

cambios en la presentación de sus platos para que sean más agradables para sus clientes.

Figura 2. Fotografía del establecimiento.



Misión

La Tulpa restaurante bar brinda a toda nuestra distinguida clientela bienestar, mediante estrategias que ayuden día a día a mejorar la calidad de nuestros productos, para así brindar satisfacción a todos nuestros usuarios.

Visión

Llegar a ser reconocidos no solo a nivel local sino regional, gracias a la calidad de nuestros productos y servicios prestados.

2.3 MARCO LEGAL

Los mercados actualmente se han visto en la necesidad de adaptarse al entorno y la competencia, esto los ha llevado a formar una reorganización donde la información se presente de una forma más efectiva y que haya una mayor habilidad en el momento de desarrollar las actividades al igual que presentar la información contable; así mismo se le debe reconocer la importancia a los costos como elemento de información contable financiera, puesto que proporciona claridad en los factores que intervienen; la contabilidad de costos, al igual que

todas sus ramas contables deben llevar leyes que las rijan y les permitan aplicarse de mejor manera; esto de manera obligatoria en todas las empresas además de fijar las obligaciones que van a llevar, dentro del cual las actividades ayuden al cumplimiento de los objetos bajo la siguiente normatividad:

Como en el artículo 333 de la Constitución Política de Colombia. En la cual menciona:

La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, son autorización de la ley, la libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades, la empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El Estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial.

El Estado, por mandato de la ley, impedirá que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitará o controlará que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional.⁷

Todo esto con el fin de desarrollar sus actividades tranquilamente sin afectar el restaurante.

Ley 81 de 1988 artículo 2º Derogado en lo pertinente por el Artículo 30 de la Ley 7 de 1991. capítulo V, política de precios el cual expresa en el literal d; “Establecer la política de precios, aplicar y fijar de acuerdo con ella, por medio de resolución, los precios de los bienes y servicios sometidos a control directo, que no sean de competencia de otra u otras entidades, en los términos de lo dispuesto”⁸ es necesario aplicar la política de precios ya que es importante establecer un determinado valor para los bienes y servicios. Es una herramienta de marketing que influye en el éxito de las ventas y el posicionamiento del restaurante.

Ley 43 de 1990 artículo 37 lo cual dice que “Integridad. El Contador Público deberá mantener incólume su integridad moral, cualquiera que fuere el campo de su actuación en el ejercicio profesional. Conforme a esto, se espera de él rectitud, probidad, honestidad, dignidad y sinceridad, en cualquier circunstancia. Dentro de este mismo principio quedan comprendidos otros conceptos afines que, sin requerir una mención o reglamentación expresa, puedan tener relación con las normas de

⁷ LONDOÑO, Alfonso Miranda. El derecho de la competencia en la Constitución política de 1991. *Revista Derecho de la Competencia*, 2011, p. 43-71.

⁸ DE REGULACIÓN, Ley Orgánica. Control del Poder de Mercado. *Registro Oficial Suplemento*, 2011, vol. 555, p. 13.

actuación profesional establecidas.⁹ Tales conceptos pudieran ser los de conciencia moral, lealtad en los distintos planos, veracidad como reflejo de una realidad incontestable, justicia y equidad con apoyo en el derecho positivo.”

Ley 1314 del 2009; “Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento,¹⁰ la mencionada ley tiene como objetivo contar con un sistema homogéneo y de alta calidad, de acuerdo con la normatividad vigente, están obligados a llevar una contabilidad todo conforme a estándares internacionales.

Ley 180 de 2011, artículo 1 conocida como el Estatuto del Consumidor, cuyo objetivo es: “proteger, promover y garantizar la efectividad’ y el libre ejercicio de los derechos de los consumidores, así como amparar el respeto a su dignidad y a sus intereses económicos”¹¹ lo cual es importante conocer los derechos del consumidor ya que permite poseer la información adecuada para adquirir algún producto o servicio con el fin de satisfacer las necesidades del cliente.

Además, el consumidor es considerado como el rey, porque en cierto modo las compañías tienen que cubrir sus necesidades en un proceso de adaptación firme y constante, mediante el cual los expertos distinguen estas necesidades y definen las estrategias que resulten para satisfacerlas.

Ley 1935 de 2018; artículo 5. Naturaleza y destinación de las propinas. Dado que las propinas son el producto de un acto de liberalidad del cliente, que quiere de esta manera gratificar el servicio recibido; serán beneficiarios de la destinación del dinero producto de las propinas única y exclusivamente las personas involucradas en la cadena de servicios.¹² Todo con el propósito de sentir satisfacción ya que es un símbolo de gratificación del consumidor por el servicio prestado, cabe resaltar que la propina depende de la voluntad del consumidor, esta puede ser sugerida por el establecimiento u ofrecida por el cliente.

⁹ ORTÍZ ARAGÓN, Martha Lucía; VALLEJO MURILLO, Mary. Aporte del concepto ético de la escuela filosófica de los estoicos al código de ética del profesional de contaduría pública contenido en la ley 43 de 1990. 2019.

¹⁰ MORALES, Abel María. Las normas internacionales en la contabilidad y la entrada en vigor de la Ley 1314 de 2009 en el contexto contable colombiano. Observatorio de la Economía Latinoamericana, 2009. 121 p.

¹¹ Diario Oficial No. 48.220 de 12 de octubre de 2011.

¹² CONDE-ARTUNDUAGA, Ignacio Antonio, et al. Retos y oportunidades para el sector gastronómico: un llamado para reinventar su modelo de negocio. 2020.

En nuestro país, como en mucho otros, la propina en los restaurantes es una forma de solidaridad con el trabajo duro de los meseros y cocineros, y a la vez, de reconocer el buen servicio.

Ley 2144 de 2021 artículo 1o. objeto. La presente ley tiene por objeto salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición.¹³

artículo 2o. ámbito de aplicación. la presente ley será aplicable a los actores de la cadena de valor de la gastronomía tradicional colombiana, tales como: productores, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos de comercio, productos y recetas de las cocinas tradicionales.¹⁴

Con el fin de empoderar a los productores de las materias primas locales, a incentivar a visitantes y consumir productos locales.

Resolución 2674 del 2013; artículo 1 establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública¹⁵, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Es un documento que autoriza a la persona ya sea natural o jurídica a elaborar, un determinado producto para el consumo humano, dicho registro es sinónimo de inocuidad.

Decreto 343 de 2021 "Por medio del cual se sustituye la Sección 4 del Capítulo 1 del Título 4 del Libro 2 de la Parte 2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, en el sentido de reglamentar los establecimientos de gastronomía y bares turísticos y se dictan otras disposiciones complementarias".¹⁶

La ley delimitará el alcance de la libertad económica cuando así lo exijan el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación.

¹³ AÑEZ PLATA, Michelle. Vadé/Frugívoros. 2022.

¹⁴ AÑEZ PLATA, Michelle. Vadé/Frugívoros. 2022.

¹⁵ SOCIAL, M. d. Resolución 2674 de 2013. M. d. Social.

¹⁶ DE BOGOTÁ, Cámara de Comercio, et al. Decreto Único Reglamentario 1074 de 2015. 2015.

Que el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social. Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.¹⁷

2.4 MARCO TEÓRICO

2.4.1 Diagnostico

Se puede decir que en la siguiente investigación se va diagnosticar la empresa interna y externamente en donde se utilizará la matriz MEFI, MEFE Y DOFA las cuales ayudara con la matriz MEFE a la empresa a analizar las oportunidades y amenazas de la empresa, los pasos para realizar una matriz MEFE son:

1. Elaborar una lista de oportunidades y amenazas. Esta debe incluir entre 10 y 20 factores externos que afecten directamente o bien a nuestro sector. Y, por cada amenaza que hayamos detectado, también debemos incluir oportunidades.

2. Asignar valores. A cada factor debe asignarse un valor relativo desde 0,0 a 1,0, considerando el mínimo como “sin importancia” y el máximo como “muy importante”. Habitualmente las oportunidades tienen mayor peso que las amenazas, a menos que la amenaza en cuestión que influya de manera muy directa, en cuyo caso, debemos asignarle un valor alto. La suma de todos los valores debe ser igual a 1,0.

3. Asignar calificaciones. A continuación, debemos poner una calificación a cada factor teniendo en cuenta la siguiente escala:

- Una amenaza mayor = 1
- Una amenaza menor = 2
- Una oportunidad menor = 3
- Una oportunidad mayor = 4

¹⁷ DE BOGOTÁ, Cámara de Comercio, et al. Decreto 805 de 2013.

4. Definir la calificación ponderada. En este paso debemos multiplicar el peso de cada factor por la calificación correspondiente de cada variable. El resultado es la calificación ponderada.

5. Hallar el valor ponderado. Por último, sumaremos el valor final de cada factor para obtener un valor total que estará entre 1,0 y 4,0.

Con la matriz MEFI analizará las fortalezas y debilidades de la empresa y con la matriz DOFA se observará las oportunidades, fortalezas, debilidades y amenazas de la empresa, los pasos para realizar la matriz MEFI son:

1. Elaborar una lista de fortalezas y debilidades. Este listado debe incluir un máximo de 20 factores que encontramos dentro de la empresa y que pueden influir en la propia expansión. Y, exactamente igual que en el caso de la matriz MEFE, debemos tener en cuenta tanto los aspectos positivos como los negativos.

2. Asignar valores. Seguidamente asignaremos un valor a cada factor que también deben ir de 0,0 a 1,0 teniendo en cuenta su grado de importancia siendo 0,0 “sin importancia” y 1,0 “muy importante”. Recuerda que la suma de todos los valores debe ser igual a 1,0

3. Asignar calificaciones. A continuación, asignaremos una calificación a cada factor, teniendo en cuenta la siguiente escala:

- Una debilidad mayor = 1
- Una debilidad menor = 2
- Una fortaleza menor = 3
- Una fortaleza mayor = 4

4. Definir la calificación ponderada. En este paso multiplicaremos el peso de cada factor por la calificación correspondiente. El resultado será, una vez más, la calificación ponderada.

5. Hallar el valor ponderado. Por último, sumaremos el valor final de cada factor. Recuerda lo que puntualizaba sobre el resultado total de la matriz MEFE: en este caso también debe oscilar entre 1.0 y 4.0.

Como se puede observar, las matrices MEFE Y MEFI ofrecen una visión global de la situación con respecto al entorno lo rodea y al mismo tiempo aporta información sobre cuánto tenemos que mejorar en líneas generales.

En el análisis DOFA consistirá en hacer una evolución de los factores fuertes y débiles, esto ayudará a diagnosticar la situación interna o externa de la empresa, el estudio de la matriz DOFA se encuentra en las siguientes variables:

1. Fortalezas: Actividades donde la empresa es eficaz y eficiente llevando así al cumplimiento de los objetivos propuestos, las fortalezas adquirir diferentes maneras como: habilidades y destrezas, sistemas de trabajo eficiente, entre otras.

2. Oportunidades: Son actividades enfocadas a los factores o situaciones externas de la empresa, están pueden ser aprovechadas para lograr los objetivos. El reconocimiento de oportunidades es un reto para la planeación estratégica, ya que no se puede crear ni adaptar una estrategia sin identificar o evaluar la posibilidad de cada una de las oportunidades importantes.

3. Debilidades: Deficiencia o carencia en donde la empresa tenga bajos niveles de eficacia y/o eficiencia, por tal razón sería vulnerable, esto constituye una dificultad para alcanzar los objetivos, de igual manera que las fortalezas pueden manifestarse a través de habilidades y destrezas, sistemas de trabajo eficiente, entre otras.

4. Amenazas: Factores del entorno externo en donde resultan en situaciones adversas y esto hace que la empresa esté en riesgo de lograr los objetivos establecidos. Es por ello la importancia de la planeación estratégica en relación con las amenazas, está en identificar de manera rápida aquellas situaciones que presenten amenazas para el cumplimiento de los objetivos y metas realizados por la empresa.” .

Por ello la matriz que se escogió para realizar el diagnóstico del Restaurante-Bar LA Tulpa fue DOFA ya que es la más completa para mirar las amenazas, debilidades, fortalezas y oportunidades de la empresa y así poder lograr los objetivos realizados por la empresa.

Tabla 1. Matriz DOFA

	Positivos	Negativos
Internos (factores de la empresa)	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Externos (factores del ambiente)	OPORTUNIDADES	AMENAZAS

Fuente. Fred David.

2.4.2 Costos. Un sistema de costo son recursos que, a través de procedimientos puntuales, administrativos, y técnicos establecen las empresas, con el fin de controlar los costos en cada departamento, área en distintos procesos de la empresa.

Más concretamente, el sistema de costos son una serie de métodos que son utilizadas por las organizaciones para analizar y determinar sus costos, este sistema de costo sirve como herramienta para mejorar la gestión y tomar unas buenas decisiones, estos deben tenerse claros sus objetivos a corto y largo plazo.

Dentro de los sistemas existen: sistema de costo de procesos, sistema de costo ABC, sistema de costo por órdenes específicas.

2.4.3 Contabilidad de Costos. La contabilidad de costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

Se debe definir el costo como: Desembolso, egreso o erogación que reportará un beneficio presente o futuro, por tanto, es capitalizable, es decir, se registra como un activo; cuando se produce dicho beneficio, el costo se convierte en gasto.

Según Enrique Cartier y Oscar Manuel Osorio, la Teoría General del Costo es quizás una teoría en gestación. La misma, en su extensión, debería abarcar lo

relativo a la cuantificación y medición de los costos (aspecto contable) a partir de una fundamentación económica de los fenómenos propios de la gestión empresarial.¹⁸

En tal punto, se adhiere a ella parte de una premisa metodológica básica: las técnicas de costeo, a las que la investigación, contable y la bibliografía dedican, su máxima atención, no constituyen el máximo nivel de abstracción con el que podemos explicar la problemática del costo.

Si bien es cierto que una técnica constituye una “modelización” de la realidad y, como tal, es una abstracción útil para resolver determinados problemas, esto no significa que no haya un nivel de abstracción superior que reúna a los principios liminares, los fundamentos sobre los cuales se asientan y elaboran las diferentes técnicas de costeo.

Las empresas poseen diferentes estructuras dependiendo de la organización, por ejemplo, ya sea por su administración, su organización, su estructura, varían en su estilo de administración, los objetivos y metas de cada empresa, entre otras; ello quiere decir que su contabilidad de costos cambiará según se crea pertinente.

Se habla de la contabilidad de costos por procesos. Esta clasificación se realiza mediante un análisis, el cual se expresa por la importancia de este. Para Chang contabilidad de costos es un sistema de información para registrar, determinar, distribuir, acumular, analizar, interpretar, controlar e informar de los costos de producción, distribución, administración, y financiamiento.¹⁹

Así mismo, costos implica calcular lo que cuesta producir un artículo o lo que cuesta venderlo; son costos los gastos implicados a un objetivo preciso los cuales pueden ser recuperables por medio de los ingresos que se obtengan. Con lo mencionado anteriormente, se puede deducir que la contabilidad de costos en la actualidad es una herramienta de gran utilidad para cualquier empresa, permitiendo que dicha empresa funcione de una mejor manera trayéndole un mejor manejo administrativo y operativo.

La contabilidad de costos es un sistema que es empleado por la empresa para determinar, registrar, controlar, analizar e interpretar toda la información relacionada con los costos de producción, distribución, administración y financiamiento de la entidad.

¹⁸ CARTIER, Enrique y OSORIO, Oscar. Teoría General del Costo [en línea], julio de 2007 [revisado 18 agosto 2018]. Disponible en Internet: <https://apps.econ.unicen.edu.ar/sitios/costos/wp-content/uploads/2016/03/TGC-Marco-Necesario.pdf>

¹⁹ CHANG, L., et al. La Importancia de la Contabilidad de Costos. [en línea], s.f [revisado 22 noviembre 2021]. Disponible en Internet: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no60/costos.pdf>

2.4.4 Objetivos de la Contabilidad de Costos. De acuerdo con lo establecido por Berrio, la Contabilidad de Costos persigue unos objetivos principales, los cuales son:

- Proporcionar la información para determinar el costo de ventas y poder calcular la utilidad o pérdida del período.
- Determinar el costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.
- Suministrar información para ejercer un adecuado control administrativo y facilitar la toma de decisiones acertadas.
- Facilitar el desarrollo e implementación de la estrategia del negocio.²⁰

En tal sentido, es posible deducir que la Contabilidad de Costos no solamente tiene un fin netamente contable, sino que abarca ciertos aspectos administrativos y gerenciales fundamentales, razón por la cual su accionar e implementación se hacen vitales a la hora de pensar en el adecuado manejo de cualquier empresa.

2.4.4 Sistemas de Costos. Un sistema de costos puede definirse como el conjunto de procedimientos técnicos, administrativos y contables a través de los cuales se procede a la determinación, el registro y el análisis del costo de las operaciones de cualquier organización. En este orden de ideas, se debe tener en cuenta que cualquier sistema de costos operará en función de la producción, a miras de cumplir con los objetivos planteados y lograr un mayor control y optimización de recursos. De ahí que los datos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, serán verídicos y fiables, a través de los cuales se podrá obtener un Estado de Producción que será de gran utilidad para analizar y tomar decisiones.

Si bien es cierto, existen dos sistemas de costos según la naturaleza de las operaciones de producción, que pueden ser aplicados dentro de una empresa, ya sea por órdenes de producción o por procesos. Se dice que ello depende también de las necesidades de información de la administración, de las mismas características de los procesos productivos, entre otras.

De acuerdo con lo establecido por Pabón, en el sistema de órdenes de producción:

“...la fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción, y los costos se acumulan para cada una de estas por separado. En el sistema de costos por órdenes de trabajo, los dos primeros elementos

²⁰ GESTIOPOLIS. Contabilidad de Costos: conceptos, importancia y clasificación. [en línea], s.f. [revisado 23 noviembre 2021]. Disponible en Internet: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>

fundamentales del costo (material directo y mano de obra directa) serán considerados como reales, mientras que los costos indirectos de fabricación serán estimados de acuerdo con los cálculos que involucran todo el proceso de presupuestación.”²¹

Por otro lado, se establece que el desarrollo de un sistema de costos por procesos tiene como objetivo primordial determinar acertadamente el costo unitario, ya que con ello será posible tomar decisiones óptimas, a fin de mejorar las condiciones de productividad de cualquier entidad. En tal sentido, deben considerarse los siguientes objetivos de este sistema de costeo:

1. Calcular, para un periodo de tiempo determinado, el costo de producción de un proceso particular, identificando claramente cada uno de los elementos del costo involucrados en el desarrollo de dicho proceso.
2. Dotar a la administración de herramientas y fundamentos válidos en la definición de mecanismos de control que se van a implementar, para incrementar el grado de eficiencia en el manejo y la utilización de los recursos e insumos de producción.
3. Contribuir en el proceso de toma de decisiones, mediante el reporte de información que permita obtener una visión clara del desarrollo del proceso productivo, y determinar criterios para análisis de alternativas.²²

2.4.5 Selección de Sistemas de Costeo La Contabilidad de Costos otorga la posibilidad de seleccionar el Sistema de Costeo que mejor se adecue a las características de la empresa, de ahí que sea indispensable analizar detenidamente las necesidades del proceso productivo, a fin de llevar a cabo un proceso de selección asertivo, puesto que de ello depende la correcta obtención de datos y cifras relacionadas con los costos de producción.

Para Chang, se deben considerar los siguientes criterios a la hora de elegir el sistema de costeo:

- Análisis de las características de la empresa.
- Fijación de los objetivos de la implantación del sistema.
- Determinación de la contabilidad del sistema.

²¹ PABÓN, Hernán. Fundamentos de costos. 1 ed. Bogotá D.C.: Alfaomega Colombiana, 2010. 54 p. ISBN 978-958-682-793-5.

²² *Ibíd.*, p. 349.

- Establecimiento de otras opciones de selección.²³

2.4.6 Importancia de los Sistemas de Costos Cualquier sistema de costos cumple un papel fundamental dentro de cualquier empresa, a razón de su efectividad en la gestión empresarial, trabajando desde la base de toda empresa industrial y productiva, ya que es la base sólida del éxito y sostenibilidad de un sin número de industrias.

Es por ello que el análisis de los costos comienza en el proceso contable. Una contabilidad adecuadamente llevada en cuanto a la identificación y asignación de los costos y gastos será una contabilidad que ofrecerá una base confiable para el mapeo de los costos, mientras que, por el contrario; una contabilidad con errores, especialmente en la asignación de los costos; brindará información distorsionada y el efecto en las tarifas para presupuestar será desastroso.²⁴

Con base en lo anterior, se deduce que, mediante los costos de producción, es posible determinar el margen de utilidad de la empresa y, por ende, se conocen los resultados reales de la operación, a fin de tomar decisiones al respecto.

sistema de costo de proceso

Este sistema muy usual tiene como característica que los costos de cada producto y servicios de establezcan por ciclos, ya sean semanales, mensuales y anuales, apenas se inicie dicho proceso determinado, sea específica o del mismo producto, este no se puede interrumpir pues es de naturaleza continua.

Características:

- Este sistema funciona con costo históricos y costos predeterminados, así mismo también pueden funcionar ambos a la vez.
- Deben realizar informes tanto de las cantidades como los costos de cada fase, así mismo entregarlos hasta su determinación.
- Este sistema se determina por periodos regulares.
- Los elementos del costo deben ser directos y generales a la fase productiva o procesos.

²³ CHANG, Op. Cit., p. 4.

²⁴ ASOINGRAF. Los Sistemas de Costos, ¿Por qué son importantes? [en línea], 18 de junio 2019. [revisado 24 noviembre 2021]. Disponible en Internet: <https://www.asoingrafcr.com/los-sistemas-de-costos-por-que-son-importantes-2/>

- El objetivo principal de este sistema de costo es que lo constituyan las fases por donde transita el producto o el servicio, hasta que este termine.
- Este sistema es muy indispensable en las organizaciones que producen en serie.

Los objetivos principales es determinar en un tiempo determinado los costos totales y unitarios de cada elemento de producción, así mismo controlar los costos de producción a través de los informes que sobre cada fase deben rendir contabilidad, esto de acuerdo con los datos suministrados por los mismos centros.

El sistema de costo por procesos funciona cuando existe etapas bien marcadas con el proceso de producción. Este proceso debe estar relacionado con el rubro de la empresa.

sistema de costo ABC

Más conocido en siglas en inglés de ACTIVITY BASED COSTING, es decir costeo basado en actividades, este sistema es uno de los más utilizados en las empresas pues este se desarrolló como una herramienta muy práctica sin tanta complicación para resolver problemas que se presentan a muchas de las empresas.

El sistema ABC es un valioso e indispensable sistema que dirige los costos de una empresa a los productos y servicios. Estas empresas utilizan este sistema como un método para mejorar las operaciones, permitiéndoles definir si el precio que se le viene dando, le conviene o no participar en el mercado.

Este sistema sirve para apoyar y mejorar las decisiones sobre la línea de los productos, segmentos de mercado y relaciones con el cliente.

El objetivo principal de este sistema es gestionar a toda la empresa conociendo cada una de las actividades que intervienen dentro de la fabricación y venta de los productos, consumo de recurso y como se incorporan los costos a dichos productos. Este sistema es una poderosa herramienta en la planeación, pues provee información importante para la toma de decisiones estratégicas.

Así mismo ABC determina bienes o servicios que generan mayor contribución a la empresa.

sistema de costo por órdenes específicas de producción

Este sistema lo utilizan las empresas para iniciar su actividad de productividad, es decir este sistema lo utilizan cuando requieren emitir una orden de producción ya sea para cada trabajo o lote, cuando se elaboran la orden de producción este debe llevar una hoja de costos, donde se registrarán los costos de materiales directos.

Este sistema lo utilizan las empresas que manejan varios productos pues requieren de un sistema que les determine los costos por cada unidad de producción.

Sus objetivos primordiales son acumular costos totales y calcular el costo unitario. Presentar información relevante a la gerencia de manera oportuna, para contribuir a las decisiones de planeación y control.

Las características más importantes extraídas de diferentes textos de contabilidad de costos se pueden mencionar las siguientes.

Acumular y asignar costos a: trabajos específicos, conjuntos o lote de productos, un pedido, un contrato, una unidad de producción.

Cada trabajo tiene distintas especificaciones de producción, por lo tanto, los costos son distintos, permitiendo reunir, separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de trabajo terminado o en proceso.

Es apropiado cuando la producción consiste en trabajos o procesos especiales, más que cuando los productos son uniformes.

Se trabaja para un mercado especial y no para satisfacer un mercado global.

Teniendo en cuenta en que se basa cada sistema de costos, el trabajo a desarrollar se basara en el SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES ESPECIFICAS ya que es el sistema que más se ajusta a los objetivos a desarrollar.

2.5 MARCO CONCEPTUAL

Es fundamental tener claridad en cuanto a ciertos elementos conceptuales relacionados con la problemática de estudio, con el propósito de facilitar su comprensión y correcta aplicación a lo largo del desarrollo del presente proyecto. A continuación, se exponen aquellos que son considerados más relevantes:

Contabilidad de costos: Es una ampliación o extensión de la contabilidad financiera, de modo que el contador pueda adicional y simultáneamente determinar el costo de fabricación de un producto.²⁵

Costo: Los costos son valores imputables a recursos económicos que pueden estar disponibles para la venta, ser utilizados en las actividades empresariales o

²⁵ ROJAS, Demóstenes. Principios de Contabilidad de Costos. 1 ed. Bogotá D.C.: McGraw-Hill, 1989. 2 p. ISBN 968-422-023-0.

destinarse a cualesquiera otras causas y, como tal, tienen la cualidad de ser susceptibles de convertirse en dinero.²⁶

Costo de conversión: Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.²⁷

Costos del producto: Son los costos relacionados con la función de producción, es decir, la materia prima directa, la mano de obra directa y los cargos indirectos. Estos se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y artículos terminados, y se reflejan como activo circulante dentro del balance general. Los costos totales del producto se llevan al estado de resultados cuando y a medida que los productos elaborados se venden, lo cual afecta el renglón de costo de los artículos vendidos.²⁸

Costos indirectos: Son aquellos que permanecen constantes dentro de un período determinado, sin importar si cambia el volumen de producción. Como ejemplo de ellos están: depreciación por medio de línea recta, arrendamiento de la planta, sueldo de jefe de producción.²⁹

Costos por órdenes de producción: el sistema de costos por órdenes es un sistema que tiene como función recolectar costos por cada orden o lote, los cuales son claramente identificables mediante centros productivos de una organización. Estos costos pueden estar relacionados con la materia prima, mano de obra, etc.³⁰

Costos fijos: Son aquellos que permanecen constantes para un rango de producción y tiempo definidos, sin importar la fluctuación o el cambio en el nivel de actividad (producción o ventas). Es decir, no guardan relación de causalidad directa con las fluctuaciones de la producción en un periodo de tiempo determinado.³¹

Costos variables: son aquellos que se modifican de acuerdo con el volumen de producción, es decir, si no hay producción no hay costos variables y si se producen

²⁶ RAMIREZ, Carlos; GARCIA, Milton y PANTOJA, Cristo. Fundamentos y Técnicas de Costos. 1 ed. Cartagena.: Universidad Libre, 2010. 26 p. ISBN 978-958-8621-13-5.

²⁷ GÓMEZ, Giovanni. La contabilidad de costos: Conceptos, importancia, clasificación y su relación con la empresa. Retroceded octubre, 2001, vol. 14, p. 2012.

²⁸ GARCÍA, Juan. Contabilidad de Costos. 2 ed. México D.F.: Mc Graw Hill, 2001. 10 p. ISBN 970-10-2935-6.

²⁹ ROJAS MEDINA, Ricardo Alfredo. Sistemas de Costos: Un proceso para su implementación. Departamento de Administración, 2007.

³⁰EUROINNOVA, Que es un sistema de costos por órdenes de producción. Tablón De Anuncios © 2004 / 2022.

³¹ PABÓN, Op. cit., p. 42.

muchas unidades el costo variable es alto. Unitariamente el costo variable se considera Fijo, mientras que en forma total se considera variable.³²

Costos directo: son los costos que pueden identificarse fácilmente con el producto, servicio, proceso o departamento. Son costos directos el Material Directo y la Mano de Obra Directa.³³

Costos estándar unitario: "se define como el producto de estos dos estándares: precio estándar cantidad estándar (PS QS)".³⁴

Costos históricos: Es valor que corresponda a la contrapartida recibida a cambio de incurrir en la deuda o, en algunos casos, la cantidad de efectivo y otros activos líquidos equivalentes que se espere entregar para liquidar una deuda en el curso normal del negocio.³⁵

Materia prima: Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados.³⁶

Mano de obra directa: Se encuentra representada por el costo de los servicios de los empleados que trabajan directamente con el producto mismo, y no el costo del trabajo del personal de supervisión o de otro tipo de trabajo que tenga una relación indirecta con el producto.³⁷

Orden de producción: Puede definirse como el documento a través del cual se ejerce cierto control sobre cada pedido o trabajo que se está elaborando; en él, se acumulan los costos de materia prima, mano de obra directa y materiales indirectos.³⁸

Producción terminada en cada proceso: Se encuentra representada por las unidades de producción en buen estado que pasan de un proceso a otro.³⁹

³² UV, CLASIFICACION-DE-LOS-COSTOS. Septiembre 2014.pg 3.

³³ *Ibíd.*, p.1.

³⁴ *Ibíd.*, p. 383.

³⁵ *Ibíd.*, p. 383.

³⁶ BACKER, Morton y JACOBSEN, Lyle. Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo y de gerencia. 1 ed. México D.F.: McGraw-Hill, 1970. 5 p.

³⁷ BACKER, Morton y JACOBSEN, Lyle. Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo y de gerencia. 1 ed. México D.F.: McGraw-Hill, 1970. 5 p.

³⁸ BACKER, Morton y JACOBSEN, Lyle. Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo y de gerencia. 1 ed. México D.F.: McGraw-Hill, 1970. 5 p.

³⁹ BACKER, Morton y JACOBSEN, Lyle. Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo y de gerencia. 1 ed. México D.F.: McGraw-Hill, 1970. 5 p.

3.METODOLOGIA

3.1 PARADIGMA

El presente trabajo se realizará teniendo como base el paradigma positivista, puesto que trata de encontrar las diferentes causas que se presenta en la problemática dentro de la investigación,

De lo anterior se puede afirmar que la investigación parte de las problemáticas encontradas para así controlar y medir fenómenos, de esta manera se realizara un estudio para analizar y evaluar la información adquirida y a su vez dar solución a cada problemática.

3.2 ENFOQUE

La investigación es cuantitativa, según Sampieri⁴⁰, en primera estancia se plantea una idea con la cual se direcciona en la problemática de un estudio delimitado y concreto, de tal manera que dicho estudio ayudara a la recolección de datos que fundamenten una medición numérica y variable, esto ayudara al respectivo análisis y métodos estadísticos de la presente investigación para así dar soluciones a los diferentes problemas encontrados.

3.3 METODO

El método que se va a utilizar en el trabajo de investigación es empírico-analítico

“el empirismo es la ciencia que basa la adquisición del conocimiento por medio de la experiencia. Por ello, para la investigación empírico-analítica es necesario vivir una situación objeto del estudio de forma minuciosa, utilizando métodos deductivos (la comprensión de la parte explica el todo) e inductivos (el conocimiento del todo explica la parte). Pese a esto, ésta puede ser inexacta o incompleta ya que la lógica y la deducción dependen de la experiencia del investigador y son sus herramientas más usadas.”⁴¹

ya que esta ayudará a medir y controlar variables del problema a resolver, de tal manera se obtendrá información para analizar, evaluar y dar soluciones, con el fin de implementar un sistema de costos adecuado al restaurante - bar la TULPA

⁴⁰ HERNANDEZ SAMPIERI, Roberto. Metodología de la Investigación. México: MacGraw-Hill, 2010. p. 5

⁴¹ ZULUAGA, P. A. M., Cogollo-Ospina, S. N., Palacio, N. M. D., Torres, S. C., Vallejo, G. A. C., Piedrahita, J. S. C., ... & Rojas, R. G. (2018). Situaciones y retos de la investigación en Latinoamérica. Universidad Católica Luis Amigó

3.4 TIPO DE INVESTIGACION

Investigación descriptiva: la investigación descriptiva “se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando. esta metodología se centra más en el “qué”, en lugar del “por qué” del sujeto de investigación. en otras palabras, su objetivo es describir la naturaleza de un segmento demográfico, sin centrarse en las razones por las que se produce un determinado fenómeno. es decir, “describe” el tema de investigación, sin cubrir “por qué” ocurre.”

Es la cual ayudará a identificar las particularidades del objeto de estudio, se utiliza herramientas apropiadas para realizar la recolección de información en donde se podrá profundizar el tema y de esta manera establecer cual es proceder de la empresa.

3.5 POBLACION Y MUESTRA

3.5.1 POBLACION

La población en el restaurante bar LA TULPA en San Juan de Pasto corresponde a un total de 2 personas las cuales son: la dueña (Leidy Viviana Yampuezán), quien es la persona indicada para facilitar la información requerida para el desarrollo de la investigación desde el punto de vista contable, también se encuentra el jefe de cocina (Estela Yampuezán), la cual también complementar algunos aspectos de la información.

3.5.2 MUESTRA

Teniendo en cuenta en este caso como la población es finita y reducida para la investigación se tiene en cuenta la población total, la información recolectada se tomará mediante una entrevista, teniendo en cuenta lo anterior ya que la información suministrada fue del 100% por los implicados se trabajó con el jefe de cocina, mesera y la administradora del restaurante-bar la TULPA.

3.6 TECNICAS DE RECOLECCION DE LA INFORMACION

Para la recolección de la información se aplicará una entrevista, la cual se implementará al total del personal del restaurante-bar la TULPA, teniendo en cuenta la entrevista se tiene como objetivo recolectar y evaluar la información adquirida para ver en qué condiciones se encuentra el restaurante-bar y así poder establecer una estructura adecuada del sistema de costos.

3.6.1 Fuentes primarias: la información se recolectará a través de una entrevista a la propietaria, como también al jefe de cocina del restaurante-bar la TULPA.

3.6.2. Fuentes secundarias: la información se recolectará a través de la revisión de material como revistas, libros, páginas web y la investigación de monografías en la universidad CESMAG.

3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACION DE LA INFORMACION

3.7.1 Aplicación de instrumentos de recolección de la información. La entrevista que se realizó a la gerente general Leidy Viviana Yampuezán consta de trece (13) preguntas abiertas, la cual tiene como objeto realizar un diagnóstico del sistema de costos utilizado en el restaurante bar La Tulpa para el diseño de una estructura de costos por órdenes específicas de producción.

3.7.2 Tabulación y sistematización de la información. A continuación, se realiza la sistematización y aplicación de la entrevista la cual está diseñada para obtener el dato cuantitativo que va directamente a la generalización de respuesta rápida y así proporcionar datos cualitativos para las ideas y conceptos detallados que se generalizarán para el diseño de la estructura

Matriz. Entrevista a la gerente general y jefe de cocina

Cuadro 1. Identificación de materias primas

PREGUNTAS	RESPUESTAS GERENTE	RESPUESTAS JEFE DE COCINA	ANÁLISIS
<p>1. ¿Cómo identifica los materiales primarios en su restaurante y cuáles son las materias primas que utiliza en el proceso de producción?</p>	<p>Los materiales primarios más utilizados son estufas en acero inoxidable, ollas, cubiertos sartenes licuadora, platos. La materia que se utiliza en el proceso de producción son carnes frescas y seleccionadas, granos, vegetales y frutas frescas pastas y harinas.</p>	<p>Los materiales que más se utiliza es la estufa y los utensilios de cocina, y los materiales más utilizados son vegetales, granos y carnes.</p>	<p>Al ser productos que pueden proceder de una manera muy fácil, es indispensable llevar un adecuado control del proceso de compra de dicha materia prima, Una acción clave es investigar en qué parte del ciclo que cumplen las materias primas en el restaurante se producen pérdidas. “En este sentido, se analizarán los cuatro momentos de este ciclo: En que condición llegan los productos al restaurante, como se almacenan los productos en el restaurante, preparación de los alimentos y comida residual”⁴². Es por ello que buscan el tener elementos inoxidables y en óptimas condiciones, además de constantes controles y vigilancias para que estos cumplan todos los estándares de calidad. En base a la información suministrada es posible determinar que la empresa se enfoca en ofrecer productos sanos y en buen estado para así satisfacer a los clientes y que estén en óptimas condiciones antes de servir al cliente.</p>

⁴²En la cocina. gestión de materias primas en la cocina profesional. Obtenido de <https://enlacocina.telemesa.es/gestion-administracion-restaurantes/gestion-de-materias-primas-en-la-cocina-profesional/>,18/01/2019.

<p>2. ¿Existe un control adecuado en la materia prima?</p>	<p>Sí existe el control adecuado de materias primas realizamos un inventario preciso de las materias primas, Así mismo se controla el tamaño de las porciones al momento de servir se determina el precio adecuado para cada plato.</p>	<p>Si porque hay un control adecuado ya que hay una buena rotación de los productos.</p>	<p>Toda empresa debe tener un control de cada materia prima ya que esto ayuda a la calidad de la elaboración de cada producto, teniendo así un mayor estándar nutritivo y mayor salubridad, “El proyecto Food trabaja desde 2009 para estimular una oferta de menús más saludables y equilibrados en el sector de la restauración, Cuenta con el apoyo de la Comisión Europea, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Fundación Dieta Mediterránea, entre otros organismos. Entre las recomendaciones que hace a bares y restaurantes destacan las siguientes: Ofrecer más platos con legumbres y frutos secos, para disminuir el excesivo consumo de carne, Reducir la ingesta de grasas y priorizar las vegetales, Ofrecer una dieta variada basada en la dieta mediterránea” ⁴³,el control de materias primas ayuda a examinar y recoger cada factor que participa en la compra de las materias primas.</p> <p>Con la información obtenida se puede observar que llevan un inventario en donde les resulta más fácil llevar un control de cada materia prima las cuales proporcionan para así sacar un precio correcto de cada plato ofrecido al cliente y así poder ver su almacenamiento y procedimiento de</p>
--	---	--	--

⁴³Scoolinary blog. Soy cocinero, ¿por qué debo aprender sobre nutrición? Obtenido de <https://blog.scoolinary.com/soy-cocinero-por-que-debo-aprender-sobre-nutricion/>,2022.

			<p>cada proceso. Además, permite identificar los procesos iniciales en el proceso productivo.</p>
<p>3. ¿Los proveedores de los cuales usted requiere materiales para su restaurante son permanentes o variables?</p>	<p>Hoy el restaurante cuenta con proveedores tanto permanentes como variable puesto que en algunas ocasiones nuestros proveedores no cuentan con algunos productos y debemos recurrir a otros proveedores.</p>	<p>Los proveedores que maneja son variables.</p>	<p>Los proveedores son muy importantes en cada empresa ya que se mirará los nuevos productos que llegan al mercado, un proveedor puede ayudar a reducir costos y puede ser el mejor aliado para así ver estrategias y ayudar al diseño de un producto.</p> <p>Según la información suministrada por la administradora tienen diferentes proveedores para poder tener variedad de precios, una baja de costos y variedad de materias primas en sus preparaciones. Esto es un factor variable puesto que no permite obtener un costo preciso de los precios.</p> <p>Se deben elegir muy bien los proveedores para que así “puedan responder y satisfacer las necesidades de la empresa entregando los recursos en los plazos acordados, como así también deberá cumplir con las especificaciones técnicas en relación con el pedido, según las disposiciones establecidas por la compañía”⁴⁴. ya que con ello se influirá todo el trabajo para realizar cada plato y esto se verá reflejado en la</p>

⁴⁴Drew. Análisis de proveedores: Cómo llevarlo a cabo. Obtenido de <https://blog.wearedrew.co/compras/analisis-de-proveedores-como-llevarlo-a-cabo>, 15/12/2021.

			terminación del resultado en donde será de calidad.
4. ¿Usted diferencia la mano de obra directa con la mano de obra indirecta?	La mano de obra directa son los encargados de preparar y de servir los platos de comida que se ofrece al cliente en este caso jefe de cocina, auxiliares de cocina y mesera y en la mano de obra indirecta el personal de compras.	La mano de obra directa es la que se encarga de preparar los alimentos y la obra de mano indirecta son los que atienden a los clientes.	<p>“La mano de obra directa es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo y la mano de obra indirecta es el trabajo empleado por el personal de producción que no participa directamente en la transformación de la materia prima, como el gerente de producción, supervisor, superintendente, etc.”⁴⁵</p> <p>La respuesta es positiva es importante que se tenga en cuenta la diferencia entre la mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo. La mano de obra directa se considera un costo primo y a la vez un costo de conversión. La mano de obra indirecta es el trabajo empleado por el personal de producción que no participa directamente en la transformación de la materia prima, como el</p>

⁴⁵Scribd. Diferencia Entre Mano de Obra Directa e Indirecta. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/54551232/Diferencia-Entre-Mano-de-Obra-Directa-e-Indirecta,03/05/2011>.

			<p>gerente de producción, supervisor, etc. Esta es considerada como parte de los costos indirectos de fabricación.</p> <p>El principal costo de la mano de obra son los salarios que se pagan a los trabajadores de producción. Los salarios se pagan en base a las horas, días u órdenes trabajadas. Los pagos fijos hechos regularmente por servicios gerenciales o de oficina de producción se consideran como un costo secundario y forman parte de los costos indirectos de fabricación. El registro de la mano de obra generalmente comprende tres pasos: control de tiempo, preparación de la nómina y registro de la nómina.</p>
5. ¿Cuál es el tipo de contratación que usted utiliza para sus empleados?	el tipo de contrato es verbal.	El contrato que tenemos es verbal.	<p>“Existen 5 tipos de contratación que son: Contrato por obra o labor, contrato de trabajo a término fijo, contrato de trabajo a término indefinido, contrato de aprendizaje y contrato temporal, ocasional o accidental.”⁴⁶</p> <p>Para que una empresa, tenga un buen proceso de contratación debe conocer primero todos los aspectos legales que este proceso involucra y los aspectos fundamentales constatados en el Código sustantivo de trabajo, Ley 1562 de 2012,</p>

⁴⁶Ministerio del trabajo. Conoce los tipos de contrato de trabajo. Obtenido de <https://www.mintrabajo.gov.co/web/empleosinfronteras/conoce-los-tipos-de-contrato-de-trabajo,2019>.

			<p>siendo así estas normas las que rigen para la contratación de personal en los restaurantes.</p> <p>Con la información suministrada por la administradora se puede evidenciar que no tiene una buena contratación ya que no está siguiendo las normas legales, no tiene en cuenta los códigos laborales ni los salarios mínimos, ya que pagan a sus empleados por horas y esto puede ocasionar dificultades para el empleador. Por lo cual es necesario que este implemente medidas para esta situación sean controlada y aplicada mediante todas las leyes establecidas. Y evite demandas.</p>
6. ¿Cuál es el modo y la cuantía de pago que usted utiliza con sus empleados?	Hoy el modo de pago que utilizo con mis empleadas es pago en efectivo y diario, y el pago varía de acuerdo con el movimiento de cada día, hay un monto fijo de 30000 pesos, pero puede ser más de acuerdo con el movimiento,	A cada cargo tenemos diferentes salarios y se cancela en efectivo.	En esta respuesta, se puede observar que la empresa cuenta con la ausencia de manejos en tipos de contratación para así determinar un modo de pago adecuado para así poder mejorar la prestación del servicio prestado por los empleados y esto a su vez mejorar la calidad de los beneficios a empleados como "Oportunidades laborales ocasionales y se puede terminar en cualquier momento" ⁴⁷ , de tal manera que así se sienta más a gusto y esto también ayudara a dar a los estos a tener una flexibilidad laboral interna.

⁴⁷Canal institucional TV. Tipos de contratos laborales en Colombia: beneficios y condiciones. Obtenido de <https://www.canalinstitucional.tv/contratos-laborales-en-colombia-beneficios-y-condiciones>, 03/05/2022.

	dominicales y festivos se cancela más.		<p>Teniendo en cuenta que la empresa no tiene bien definido los manejos de contratación a sus empleados se puede observar que la empresa cuenta con un mal manejo a la hora de contratar, por lo cual también se ve reflejado que el restaurante no conoce muy bien las desventajas y ventajas de tener bien definido el formato de contratación como por ejemplo una de las desventajas que pueden afectar al restaurante y a sus empleados sería en que los trabajadores se sientan un poco desmotivados y se sientan sin un sentido de pertenecía frente al restaurante por otra parte también los empleados se vean sin un buen sentido de responsabilidad con sus labores haciendo que la empresa también tenga un desgaste a la hora de controlar a los trabajadores y por lo cual se vea una influencia negativa en el área administrativa, y por la parte de las ventajas que esto le puede traer es que la empresa cuente con una mejor estabilidad y verse más tranquila ya que el empleado tiene una estabilidad por su tiempo pactado dentro de esta.</p> <p>La jefe de cocina tiene en cuenta el modo de pago que se le aplica y también conoce los diferentes salarios de los diferentes cargos de la empresa.</p>
7. ¿Cuántas personas están involucradas en el	en el proceso de producción están involucrados cuatro	En el proceso de producción soy la encargada de hacerlas,	Teniendo en cuenta la respuesta del restaurante bar la tulpá se puede observar que es el personal involucrado en el proceso de producción está

<p>proceso de producción y sus funciones están previamente definidas?</p>	<p>personas cada una con sus funciones definidas.</p>	<p>y las 2 auxiliares tiene sus funciones definidas.</p>	<p>establecido de una manera organizada ya que cada empleado cuenta con su lugar de trabajo esto hace que tengan un mejor desempeño ya que solo tienen que estar pendientes de sus funciones, pero no están relacionados en la producción y si algún empleado no realiza las actividades estas se van quedando atrasadas, al no tener planteado un orden de producción “Las órdenes de producción se pueden crear una por una, manualmente, desde la página Orden producción, o se pueden generar desde las páginas Planificación pedido venta o Planificación de pedidos.”⁴⁸ En la empresa esto a su vez genera que los empleados no tengan un mejor rendimiento y cuenten con el tiempo necesario para cumplir con dichas funciones y para finalizar esto hace que el tiempo de producción de los platos requeridos por cada cliente tengan un tiempo de preparación rápido, pero no adecuado.</p> <p>De lo anterior también se puede observar que la empresa al tener bien definidas las funciones de sus empleados esta ofrece un mejor desempeño a sus empleados y esto ayuda a que estos se vean más comprometidos a la hora de elaborar dichas funciones y esto asimismo hace que el</p>
---	---	--	--

⁴⁸Microsoft. Sobre los pedidos de producción. Obtenido de <https://learn.microsoft.com/es-mx/dynamics365/business-central/production-about-production-orders>, 13/04/2022.

			<p>restaurante cuente con un mejor ambiente laboral y esto hace que de la misma el restaurante pueda definir los sueldos y salarios de cada empleado y esto ayuda a que la empresa ayude a evaluar el desempeño de cada empleado, haciendo que esto sea de una manera más equitativa y justa para cada uno de ellos ya que así cada trabajador tendrá un mayor compromiso por su puesto de trabajo.</p> <p>Por parte de la jefe de cocina ella es la encargada de llevar el mayor proceso de producción y ella cuenta con sus auxiliares que le ayudan a mejorar los procesos de producción, para así tener un mejor desempeño en el restaurante.</p>
8. ¿Cómo deprecia usted sus activos fijos?	por el momento no he depreciado ningún activo, puesto que todo lo que se encuentra en el restaurante es nuevo.	No tengo conocimiento.	<p>“La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce contable y financieramente el desgaste y pérdida de valor que sufre un bien o un activo por el uso que se haga de el con el paso del tiempo.”⁴⁹</p> <p>En esta respuesta se puede observar que la empresa no tiene un buen conocimiento ya que la depreciación de los activos fijos se puede empezar a depreciar desde el momento en que el activo esté disponible para ser utilizado dicho en otras palabras el activo se puede depreciar cuando esté ubicado y en condiciones necesarias para</p>

⁴⁹Gerencie.com. ¿Qué es la depreciación? Obtenido de <https://www.gerencie.com/depreciacion.html> ,16/09/2022.

			<p>ser utilizado u operado de forma efectiva en el caso del restaurante ya están operando dichos activos por el cual la empresa ya podría empezar a depreciar sus activos fijos.</p> <p>Respecto a lo anterior se observa que el restaurante no tiene en claro cómo se realiza la depreciación de sus activos fijos y tampoco conoce las ventajas y desventajas que la depreciación puede traer a su negocio, esto podría ser un punto de partida para ayudar al restaurante llevar un mayor control con sus activos fijos como por ejemplo dar a conocer los métodos de depreciación y también darle a conocer los aspectos positivos y negativos de hacer la depreciación, como por ejemplo una de las desventajas más importantes de no aplicar la depreciación es que por lo general los costos de reparación aumentan cada año y esto afecta al desempeño de la producción ya que estos se vuelven menos efectivos, por otro lado una de las ventajas que esto trae es que ayuda a conocer de forma simple a conocer el valor de desecho de estos activos fijos.</p> <p>Por parte de la jefe de cocina no tiene conocimiento de los activos fijos del restaurante por lo cual es una parte negativa, de tal modo que la empresa deberá realizar algunas capacitaciones a sus empleados para que estos tengan un mejor conocimiento,</p>
--	--	--	--

<p>9. ¿Cómo se asigna los costos indirectos de fabricación, por ejemplo: servicios públicos, arrendamientos, impuestos, seguros, ¿entre otros?</p>	<p>los costos indirectos de fabricación los asignamos de acuerdo porcentaje diario de 50000 pesos para ser utilizado en servicios públicos, arrendamientos e implementos de aseo.</p>	<p>No tengo conocimiento al respecto de esos pagos y compras ya que los maneja directamente el dueño.</p>	<p>“Son conceptos que no intervienen directamente en la fabricación de productos, pero cuyas actividades o realización son necesarias para lograr los objetivos.”⁵⁰</p> <p>El restaurante bar la tulpa da a conocer que esta cuenta con una unidad económica respecto a los costos indirectos de fabricación, pero la estimación que la empresa asigna a los CIF se hace de forma inadecuada, de esta manera se puede observar que la empresa necesita tener un mejor desarrollo en esta parte de tal manera que se puede recomendar un proceso para que mejoren y sepan bien el cálculo de los CIF, como por ejemplo para calcular dichos costos indirectos la empresa podría prorratear o distribuir los gastos implicados en el proceso productivo para así determinar una cuota correspondiente al producto o servicio prestado y esto se calcula generalmente por mes.</p> <p>Teniendo en cuenta la anterior respuesta, se puede observar que el restaurante no lleva un buen manejo con sus costos indirectos de fabricación por lo cual esto puede afectar a la empresa por lo cual no permite medir ni mejorar la eficiencia del restaurante, también se puede observar que la empresa cuenta con una</p>
--	---	---	--

⁵⁰Evidence. ¿Qué son los costos indirectos de fabricación (CIF)? Obtenido de <https://www.gerencie.com/depreciacion.html>, 1/10/2021.

			<p>dificultad en llevar un control de sus gastos de tal manera que esto afecte o dificulte una buena implementación de sistemas de remuneración enfocados en la productividad del restaurante .</p> <p>Los diferentes manejos de los costos son llevados directamente por el jefe de la empresa por lo cual la jefe de cocina no tiene un gran conocimiento de cómo la empresa maneja los diferentes costos indirectos de fabricación.</p>
10. ¿Qué otros costos usted maneja que podrían aportar a la estructura de costos?	No tenemos otros costos.	No tiene conocimiento al respecto.	<p>La respuesta a la pregunta es negativa ya que no conocen otros costos entonces el restaurante debe incluir todos los costos necesarios para que la empresa funcione y pueda cumplir con su propuesta al consumidor, por ejemplo: materia prima, salarios, impuestos, empaques, entre otros.</p> <p>Es importante tener una estructura o un Sistema de costos, “El sistema de costos es el conjunto de métodos o procedimientos formales, técnicos y administrativos, que implementan las empresas para controlar los costos. Esto, en los distintos procesos de la organización, es decir, en cada área o departamento.”⁵¹ ya que el objetivo es gastar menos, para poder ofrecer una propuesta más accesible al público.</p>
11. ¿Ve necesario implementar en su	claro que es necesario	Si es necesario ya que permite hacer inventarios	La respuesta a la pregunta por parte del restaurante bar la tulpá es positiva ya que está de

⁵¹Economipedia. Sistema de costos. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>,1/07/2021.

<p>restaurante una estructura de sistemas costos?</p>	<p>implementar una estructura de sistemas de costos pues con ese sistema se puede tener claro la información financiera del restaurante, Así mismo se aseguramos de que estemos haciendo suficientes ingresos para cubrir los gastos necesarios, hoy también ayudará a tener un buen inventario y si es necesario realizar ajustes disminuir lo que no sea necesario.</p>	<p>y poder llevar un orden de cada producto y así poder mirar cuanto vende a diario.</p>	<p>acuerdo con los beneficios que se generarían al implementar un sistema de costos en su empresa; la empresa también tiene en cuenta que al implementar un sistema de costos ayudara a que esta cuente con una mejora en los procesos, facilita la medición, “Medir el coste de la calidad es el modo de determinar en qué medida se utilizan los recursos para tareas, actividades y procesos destinados a alcanzar la calidad en los productos y servicios en una organización. La información resultante de medir el coste de la calidad ayuda a identificar puntos potenciales de ahorro que se pueden obtener al implementar mejoras en los procesos.”⁵² y cumplimiento de los objetivos operativos de la empresa y también ayudara al planteamiento estratégico de la empresa.</p> <p>Partiendo de que el restaurante ve necesario la implementación de un sistema de costos, se puede observar que el restaurante no cuenta con una adecuada administración en sus costos por lo cual esto hace que el negocio no tenga una clara medición en el cumplimiento de sus objetivos operativos de tal manera que no tenga una mejora en sus procesos y esto genera que no tenga un buen planteamiento estratégico en su</p>
---	---	--	---

⁵²Escuela europea de excelencia. Cómo medir el coste de la calidad. Obtenido de <https://www.escuelaeuropeaexcelencia.com/2019/11/como-medir-el-coste-de-la-calidad/#:~:text=Medir.,26/11/2019>.

			<p>organización, de esta manera es bueno que el restaurante mire necesario la implementación de la estructura del sistema de costos ya que este le ayudara a tener una adecuada administración de sus costos haciendo que reduzca los tiempos en sus procesos, ya que podrá omitir pasos innecesarios que ayudara a que la producción sea más eficaz y no solo ayudara en la área de producción sino que también en diferentes áreas como por ejemplo en la administración, planificación, atención al cliente entre otras.</p> <p>La jefe de cocina también ve muy necesario la implementación de un sistema de costos ya que esta también le ayudara a tener un mejor desempeño en sus diferentes labores.</p>
12. ¿Cuáles son los platos más solicitados y cuanto es el tiempo promedio de elaboración de estos?	los platos más solicitados en el restaurante son la pechuga rellena el tiempo promedio de la elaboración son 2 horas arroz con pollo 1:30 h Así mismo chuletas tanto de cerdo y pollo 10 minutos y las alitas bbq 20 minutos.	Los platos más solicitados es la pechuga rellena que se demora en servir son 5 minutos, pero tiempo de preparación 2 horas, el arroz con pollo se demora 1:30 y también chuletas de cerdo y pollo 10 minutos y alitas bbq de 12 a 15 minutos siempre y cuando no haya muchos pedidos.	En esta respuesta la empresa da a conocer cuáles son los platos más solicitados por sus clientes y también cuanto tardan en la preparación de estos mismos de tal manera que se puede observar que algunos platos tienen un cierto grado de complejidad como por ejemplo la pechuga rellena, este sería uno de los plato más significativos y esto a su vez da a entender que la empresa cuenta con algunos ingredientes almacenados para la preparación de dicho plato para así no tardar tanto a la hora de la preparación final de esta plato por lo cual así tienen un mejor manejo de tiempos y esto traerá algunos beneficios, "Minimizar el tiempo

			<p>requerido para la ejecución de trabajos, Conservar los recursos y minimizar los costos.”⁵³</p> <p>Teniendo en cuenta la respuesta brindada por el propietario del restaurante se puede ayudar a tener un mejor control en el manejo del tiempo a la hora de la producción de sus platos como por ejemplo realizar un estudio de tiempos y movimientos con el cual este brindara al restaurante a mostrar nuevas estrategias ya que se obtiene un mayor conocimiento que aporte a las diferentes áreas de producción como por ejemplo mejorar desde el punto de vista del trabajo humano, el uso de la materia prima, o el consumo de la energía, esto ayudara a que la producción sea eficiente y también puede apoyar a que genere un incremento en la producción sin recurrir a un esfuerzo mayor.</p> <p>En esta pregunta cabe resaltar que la jefe de cocina tiene mucho más conocimiento de los tiempos de preparación de los platos ya que ella es la encargada de realizar la producción de estos mismo.</p>
13. ¿Cuál considera usted es el plato que le genera más rentabilidad?	los platos que más me generan rentabilidad son la pechuga rellena, la	Los platos que más rentabilidad tiene es el menú del día.	En esta respuesta el empresario prestador del servicio explica que para su restaurante los anteriores platos nombrados son los que le generan más rentabilidad, “La rentabilidad hace

⁵³Eumed.net. importancia de los estudios de tiempos en el proceso de comercialización de las empresas. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/05/comercializacion-empresas-ecuador.html>. 2018.

	<p>trucha frita, alitas bbq, costilla ahumada y tilapia.</p>		<p>referencia a los beneficios que se han obtenido o se pueden obtener de una inversión.”⁵⁴ en su negocio por lo cual es claro que el restaurante quiere mantener estos productos con un alto grado de calidad para sus diferentes clientes sigan interesados en estos platos y a su vez estos atraigan a muchos más clientes y así también puedan generar más rentabilidad al restaurante.</p> <p>Teniendo en cuenta lo anterior se puede inferir que la producción de los anteriores platos son platos que el restaurante presenta al cliente son de muy buena calidad ya que por esta razón estos hacen que generen más rentabilidad al negocio por lo cual se puede hacer una mejor producción en los anteriores platos como por ejemplo conservar los recursos de estos mismo y también reducir los costos, se puede eliminar o reducir algunos movimientos ineficientes e innecesarios en la producción de los anteriores platos esto sin tener que bajar la calidad del producto, el restaurante tiene que conservar y tratar de mejorar estos productos para que así los clientes no pierdan el gusto y también tiene que tratar de innovar ya que esto atraerá a muchos más clientes y quieran probar sus diferentes platos presentados por el restaurante y de esta manera</p>
--	--	--	---

⁵⁴Economipedia. Rentabilidad. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/rentabilidad.html>.,01/03/2020.

			<p>puedan tener muchos más platos que generen una mejor rentabilidad.</p> <p>Para la jefe de cocina los platos que mira más rentables son los menús diarios que son preparados por ella misma ya que esta es una de sus principales funciones.</p>
--	--	--	--

3.7.3 Interpretación de resultados.

Al ser productos que pueden proceder de una manera muy fácil, es indispensable llevar un adecuado control del proceso de compra de dicha materia prima, Una acción clave es investigar en qué parte del ciclo que cumplen las materias primas en el restaurante se producen pérdidas. “En este sentido, se analizarán los cuatro momentos de este ciclo: En que condición llegan los productos al restaurante, como se almacenan los productos en el restaurante, preparación de los alimentos y comida residual”. Es por ello que buscan el tener elementos inoxidables y en óptimas condiciones, además de constantes controles y vigilancias para que estos cumplan todos los estándares de calidad.

En base a la información suministrada es posible determinar que la empresa se enfoca en ofrecer productos sanos y en buen estado para así satisfacer a los clientes y que estén en óptimas condiciones antes de servir al cliente.

Toda empresa debe tener un control de cada materia prima ya que esto ayuda a la calidad de la elaboración de cada producto, teniendo así un mayor estándar nutritivo y mayor salubridad, “El proyecto Food trabaja desde 2009 para estimular una oferta de menús más saludables y equilibrados en el sector de la restauración, Cuenta con el apoyo de la Comisión Europea, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Fundación Dieta Mediterránea, entre otros organismos. Entre las recomendaciones que hace a bares y restaurantes destacan las siguientes: Ofrecer más platos con legumbres y frutos secos, para disminuir el excesivo consumo de carne, Reducir la ingesta de grasas y priorizar las vegetales, Ofrecer una dieta variada basada en la dieta mediterránea”, el control de materias primas ayuda a examinar y recoger cada factor que participa en la compra de las materias primas.

Con la información obtenida se puede observar que llevan un inventario en donde les resulta más fácil llevar un control de cada materia prima las cuales proporcionan para así sacar un precio correcto de cada plato ofrecido al cliente y así poder ver su almacenamiento y procedimiento de cada proceso. Además, permite identificar los procesos iniciales en el proceso productivo.

Los proveedores son muy importantes en cada empresa ya que se mirará los nuevos productos que llegan al mercado, un proveedor puede ayudar a reducir costos y puede ser el mejor aliado para así ver estrategias y ayudar al diseño de un producto.

Según la información suministrada por la administradora tienen diferentes proveedores para poder tener variedad de precios, una baja de costos y variedad de materias primas en sus preparaciones. Esto es un factor variable puesto que no permite obtener un costo preciso de los precios.

Se deben elegir muy bien los proveedores para que así “puedan responder y satisfacer las necesidades de la empresa entregando los recursos en los plazos acordados, como así también deberá cumplir con las especificaciones técnicas en relación con el pedido, según las disposiciones establecidas por la compañía”, ya que con ello se influirá todo el trabajo para realizar cada plato y esto se verá reflejado en la terminación del resultado en donde será de calidad. ya que con ello se influirá todo el trabajo para realizar cada plato y esto se verá reflejado en la terminación del resultado en donde será de calidad.

“La mano de obra directa es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo y la mano de obra indirecta es el trabajo empleado por el personal de producción que no participa directamente en la transformación de la materia prima, como el gerente de producción, supervisor, superintendente, etc.”

La respuesta es positiva es importante que se tenga en cuenta la diferencia entre la mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa es la que se emplea directamente en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, se caracteriza porque fácilmente puede asociarse al producto y representa un costo importante en la producción de dicho artículo. La mano de obra directa se considera un costo primo y a la vez un costo de conversión. La mano de obra indirecta es el trabajo empleado por el personal de producción que no participa directamente en la transformación de la materia prima, como el gerente de producción, supervisor, etc. Esta es considerada como parte de los costos indirectos de fabricación.

El principal costo de la mano de obra son los salarios que se pagan a los trabajadores de producción. Los salarios se pagan en base a las horas, días u órdenes trabajadas. Los pagos fijos hechos regularmente por servicios gerenciales o de oficina de producción se consideran como un costo secundario y forman parte de los costos indirectos de fabricación. El registro de la mano de obra generalmente comprende tres pasos: control de tiempo, preparación de la nómina y registro de la nómina.

“Existen 5 tipos de contratación que son: Contrato por obra o labor, contrato de trabajo a término fijo, contrato de trabajo a término indefinido, contrato de aprendizaje y contrato temporal, ocasional o accidental.”

Para que una empresa, tenga un buen proceso de contratación debe conocer primero todos los aspectos legales que este proceso involucra y los aspectos fundamentales constatados en el Código sustantivo de trabajo, Ley 1562 de 2012, siendo así estas normas las que rigen para la contratación de personal en los restaurantes.

Con la información suministrada por la administradora se puede evidenciar que no tiene una buena contratación ya que no está siguiendo las normas legales, no tiene en cuenta los códigos laborales ni los salarios mínimos, ya que pagan a sus empleados por horas y esto puede ocasionar dificultades para el empleador. Por lo cual es necesario que este implemente medidas para esta situación sean controlada y aplicada mediante todas las leyes establecidas. Y evite demandas.

En esta respuesta, se puede observar que la empresa cuenta con la ausencia de manejos en tipos de contratación para así determinar un modo de pago adecuado para así poder mejorar la prestación del servicio prestado por los empleados y esto a su vez mejorar la calidad de los beneficios a empleados como "Oportunidades laborales ocasionales y se puede terminar en cualquier momento", de tal manera que así se sienta más a gusto y esto también ayudara a dar a los estos a tener una flexibilidad laboral interna.

Teniendo en cuenta que la empresa no tiene bien definido los manejos de contratación a sus empleados se puede observar que la empresa cuenta con un mal manejo a la hora de contratar, por lo cual también se ve reflejado que el restaurante no conoce muy bien las desventajas y ventajas de tener bien definido el formato de contratación como por ejemplo una de las desventajas que pueden afectar al restaurante y a sus empleados seria en que los trabajadores se sientan un poco desmotivados y se sientan sin un sentido de pertenecía frente al restaurante por otra parte también los empleados se vean sin un buen sentido de responsabilidad con sus labores haciendo que la empresa también tenga un desgaste a la hora de controlar a los trabajadores y por lo cual se vea una influencia negativa en el área administrativa, y por la parte de las ventajas que esto le puede traer es que la empresa cuente con una mejor estabilidad y verse más tranquila ya que el empleado tiene una estabilidad por su tiempo pactado dentro de esta.

La jefe de cocina tiene en cuenta el modo de pago que se le aplica y también conoce los diferentes salarios de los diferentes cargos de la empresa.

Teniendo en cuenta la respuesta del restaurante bar la tulpá se puede observar que es el personal involucrado en el proceso de producción está establecido de una manera organizada ya que cada empleado cuenta con su lugar de trabajo esto hace que tengan un mejor desempeño ya que solo tienen que estar pendientes de sus funciones, pero no están relacionados en la producción y si algún empleado no realiza las actividades estas se van quedando atrasadas, al no tener planteado un orden de producción "Las órdenes de producción se pueden crear una por una, manualmente, desde la página Orden producción, o se pueden generar desde las páginas Planificación pedido venta o Planificación de pedidos." En la empresa esto a su vez genera que los empleados no tengan un mejor rendimiento y cuenten con el tiempo necesario para cumplir con dichas funciones y para finalizar esto hace que el tiempo de producción de los platos requeridos por cada cliente tengan un tiempo de preparación rápido, pero no adecuado.

De lo anterior también se puede observar que la empresa al tener bien definidas las funciones de sus empleados esta ofrece un mejor desempeño a sus empleados y esto ayuda a que estos se vean más comprometidos a la hora de elaborar dichas funciones y esto asimismo hace que el restaurante cuente con un mejor ambiente laboral y esto hace que de la misma el restaurante pueda definir los sueldos y salarios de cada empleado y esto ayuda a que la empresa ayude a evaluar el desempeño de cada empleado, haciendo que esto sea de una manera más equitativa y justa para cada uno de ellos ya que así cada trabajador tendrá un mayor compromiso por su puesto de trabajo.

Por parte de la jefe de cocina ella es la encargada de llevar el mayor proceso de producción y ella cuenta con sus auxiliares que le ayudan a mejorar los procesos de producción, para así tener un mejor desempeño en el restaurante.

“La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce contable y financieramente el desgaste y pérdida de valor que sufre un bien o un activo por el uso que se haga de el con el paso del tiempo.”

En esta respuesta se puede observar que la empresa no tiene un buen conocimiento ya que la depreciación de los activos fijos se puede empezar a depreciar desde el momento en que el activo esté disponible para ser utilizado dicho en otras palabras el activo se puede depreciar cuando esté ubicado y en condiciones necesarias para ser utilizado u operado de forma efectiva en el caso del restaurante ya están operando dichos activos por el cual la empresa ya podría empezar a depreciar sus activos fijos.

Respecto a lo anterior se observa que el restaurante no tiene en claro cómo se realiza la depreciación de sus activos fijos y tampoco conoce las ventajas y desventajas que la depreciación puede traer a su negocio, esto podría ser un punto de partida para ayudar al restaurante llevar un mayor control con sus activos fijos como por ejemplo dar a conocer los métodos de depreciación y también darle a conocer los aspectos positivos y negativos de hacer la depreciación, como por ejemplo una de las desventajas más importantes de no aplicar la depreciación es que por lo general los costos de reparación aumentan cada año y esto afecta al desempeño de la producción ya que estos se vuelven menos efectivos, por otro lado una de las ventajas que esto trae es que ayuda a conocer de forma simple a conocer el valor de desecho de estos activos fijos.

Por parte de la jefe de cocina no tiene conocimiento de los activos fijos del restaurante por lo cual es una parte negativa, de tal modo que la empresa deberá realizar algunas capacitaciones a sus empleados para que estos tengan un mejor conocimiento.

“Son conceptos que no intervienen directamente en la fabricación de productos, pero cuyas actividades o realización son necesarias para lograr los objetivos.”

El restaurante bar la tulpá da a conocer que esta cuenta con una unidad económica respecto a los costos indirectos de fabricación, pero la estimación que la empresa asigna a los CIF se hace de forma inadecuada, de esta manera se puede observar que la empresa necesita tener un mejor desarrollo en esta parte de tal manera que se puede recomendar un proceso para que mejoren y sepan bien el cálculo de los CIF, como por ejemplo para calcular dichos costos indirectos la empresa podría prorratear o distribuir los gastos implicados en el proceso productivo para así determinar una cuota correspondiente al producto o servicio prestado y esto se calcula generalmente por mes.

Teniendo en cuenta la anterior respuesta, se puede observar que el restaurante no lleva un buen manejo con sus costos indirectos de fabricación por lo cual esto puede afectar a la empresa por lo cual no permite medir ni mejorar la eficiencia del restaurante, también se puede observar que la empresa cuenta con una dificultad en llevar un control de sus gastos de tal manera que esto afecte o dificulte una buena implementación de sistemas de remuneración enfocados en la productividad del restaurante .

Los diferentes manejos de los costos son llevados directamente por el jefe de la empresa por lo cual la jefe de cocina no tiene un gran conocimiento de cómo la empresa maneja los diferentes costos indirectos de fabricación.

La respuesta a la pregunta es negativa ya que no conocen otros costos entonces el restaurante debe incluir todos los costos necesarios para que la empresa funcione y pueda cumplir con su propuesta al consumidor, por ejemplo: materia prima, salarios, impuestos, empaques, entre otros.

Es importante tener una estructura o un Sistema de costos, “El sistema de costos es el conjunto de métodos o procedimientos formales, técnicos y administrativos, que implementan las empresas para controlar los costos. Esto, en los distintos procesos de la organización, es decir, en cada área o departamento.” ya que el objetivo es gastar menos, para poder ofrecer una propuesta más accesible al público.

La respuesta a la pregunta por parte del restaurante bar la tulpá es positiva ya que está de acuerdo con los beneficios que se generarían al implementar un sistema de costos en su empresa; la empresa también tiene en cuenta que al implementar un sistema de costos ayudara a que esta cuente con una mejora en los procesos, facilita la medición, “Medir el coste de la calidad es el modo de determinar en qué medida se utilizan los recursos para tareas, actividades y procesos destinados a alcanzar la calidad en los productos y servicios en una organización. La información resultante de medir el coste de la calidad ayuda a identificar puntos potenciales de ahorro que se pueden obtener al implementar mejoras en los procesos.” y cumplimiento de los objetivos operativos de la empresa y también ayudara al planteamiento estratégico de la empresa.

Partiendo de que el restaurante ve necesario la implementación de un sistema de costos, se puede observar que el restaurante no cuenta con una adecuada administración en sus costos por lo cual esto hace que el negocio no tenga una clara medición en el cumplimiento de sus objetivos operativos de tal manera que no tenga una mejora en sus procesos y esto genera que no tenga un buen planteamiento estratégico en su organización, de esta manera es bueno que el restaurante mire necesario la implementación de la estructura del sistema de costos ya que este le ayudara a tener una adecuada administración de sus costos haciendo que reduzca los tiempos en sus procesos, ya que podrá omitir pasos innecesarios que ayudara a que la producción sea más eficaz y no solo ayudara en la área de producción sino que también en diferentes áreas como por ejemplo en la administración, planificación, atención al cliente entre otras.

La jefe de cocina también ve muy necesario la implementación de un sistema de costos ya que esta también le ayudara a tener un mejor desempeño en sus diferentes labores.

En esta respuesta la empresa da a conocer cuáles son los platos más solicitados por sus clientes y también cuanto tardan en la preparación de estos mismos de tal manera que se puede observar que algunos platos tienen un cierto grado de complejidad como por ejemplo la pechuga rellena, este sería uno de los plato más significativos y esto a su vez da a entender que la empresa cuenta con algunos ingredientes almacenados para la preparación de dicho plato para así no tardar tanto a la hora de la preparación final de esta plato por lo cual así tienen un mejor manejo de tiempos y esto traerá algunos beneficios, “Minimizar el tiempo requerido para la ejecución de trabajos, Conservar los recursos y minimizar los costos.”

Teniendo en cuenta la respuesta brindada por el propietario del restaurante se puede ayudar a tener un mejor control en el manejo del tiempo a la hora de la producción de sus platos como por ejemplo realizar un estudio de tiempos y movimientos con el cual este brindara al restaurante a mostrar nuevas estrategias ya que se obtiene un mayor conocimiento que aporte a las diferentes áreas de producción como por ejemplo mejorar desde el punto de vista del trabajo humano, el uso de la materia prima, o el consumo de la energía, esto ayudara a que la producción sea eficiente y también puede apoyar a que genere un incremento en la producción sin recurrir a un esfuerzo mayor.

En esta pregunta cabe resaltar que la jefe de cocina tiene mucho más conocimiento de los tiempos de preparación de los platos ya que ella es la encargada de realizar la producción de estos mismo.

En esta respuesta el empresario prestador del servicio explica que para su restaurante los anteriores platos nombrados son los que le generan más rentabilidad, “La rentabilidad hace referencia a los beneficios que se han obtenido

o se pueden obtener de una inversión.” en su negocio por lo cual es claro que el restaurante quiere mantener estos productos con un alto grado de calidad para sus diferentes clientes sigan interesados en estos platos y a su vez estos atraigan a muchos más clientes y así también puedan generar más rentabilidad al restaurante.

Teniendo en cuenta lo anterior se puede inferir que la producción de los anteriores platos son platos que el restaurante presenta al cliente son de muy buena calidad ya que por esta razón estos hacen que generen más rentabilidad al negocio por lo cual se puede hacer una mejor producción en los anteriores platos como por ejemplo conservar los recursos de estos mismo y también reducir los costos, se puede eliminar o reducir algunos movimientos ineficientes e innecesarios en la producción de los anteriores platos esto sin tener que bajar la calidad del producto, el restaurante tiene que conservar y tratar de mejorar estos productos para que así los clientes no pierdan el gusto y también tiene que tratar de innovar ya que esto atraerá a muchos más clientes y quieran probar sus diferentes platos presentados por el restaurante y de esta manera puedan tener muchos más platos que generen una mejor rentabilidad.

Para la jefe de cocina los platos que mira más rentables son los menús diarios que son preparados por ella misma ya que esta es una de sus principales funciones.

De acuerdo con la información recolectada en el restaurante bar La Tulpa, por medio de la entrevista a la gerente general se analiza que mantienen altos estándares de calidad puesto que tratan de ofrecer productos frescos y en óptimas condiciones. Aunque la gerente opina positivamente respecto al restaurante, este no cuenta o no aplica la normatividad vigente para restaurantes.

Este sistema de gestión sería muy apropiado ya que optimizaría procesos, buena utilización de recursos y el restaurante sería más competitivo.

Durante la entrevista se dieron a conocer las que para la gerente son las debilidades y las fortalezas frente a la contabilidad de la empresa, donde se puede observar que son muchas más debilidades ya que no cuenta con un sistema de costos adecuado ni siquiera implementado para llevar el control contable.

Respecto al servicio que ofrece se dice que ha sido satisfactorio ya que se ha logrado satisfacer las necesidades de los clientes, brindando buena calidad.

Respecto al personal la selección de este es de suma importancia en los resultados, se puede observar que en el restaurante tiene el personal adecuado para la elaboración de los diferentes servicios.

Se identifica que es importante integrar un sistema de costos para mejora de manejo de alimentos, dinero, tiempo; el control de los costos es clave a la hora de asegurar la rentabilidad de la empresa.

Tabla 2. Aplicación de la matriz DOFA

DOFA	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	F1: Controlar y analizar cada uno de los elementos del costo.	D1: No tienen el tiempo estandar en la cocción de alimentos
	F2: Amplio mercado.	D2: No Tienen en cuenta el gasto de gas o la luz
	F3: Conocimiento de los procesos que se realizan en el restaurante.	D3: No tiene bien definido las obligaciones de los trabajadores
	F4: Cuenta con capital de inversión.	D4: No se han definido de manera precisa los insumos y la materia prima que intervienen en un plato
OPORTUNIDAD	ESTRATEGIA F-O	ESTRATEGIA D-O
O1: Conocer el costo real de cada plato.	F1-O1: se llevara un control de los costos con un seguimiento de las finanzas de la empresa, se realizara la identificacion en las areas en las que la empresa tiene mas costos de produccion para asi poder llevar un mejor portafolio de productos.	D1-O3: Se realizara un estudio de tiempos en el restaurante para asi evitar diferentes procesos innecesarios en la produccion, de tal manera que este ayudara a que el resaturante tenga la oportunidad de poder ampliar su portafolio de productos y servicios.
O2: Ofrecer alquiler en diferentes eventos.	F2-O2: se dara a conocer una nueva forma de atraer a diferentes clientes que esten interesados en alquilar el local para eventos privados el cual esto hara que el mercado sea mas amplio para asi que el restaurante tenga un mejor desempeño ante la competencia.	D2-O4: Se llevara un control y disminucion en los diferentes gastos que incurren en el restaurante esto se realizara mediante un presupuesto, con lo cual dara a proponer una economia de escalas de manera que ayudara al restaruante a reducir los gastos de produccion al expandirse. restaruarante.
O3: Ampliación del portafolio de productos y servicios.	F3-O3: Se realizara un estudio en los procesos que maneja el restaurante para asi evitar pasos innecesarios en la produccion de sus platos, haciendo que el protafolio del restraurante tenga mas diversidad de productos y servicios a ofrecer.	D4-O1: Llevar a cabo un registro de inventarios para la optimizacion de las porciones y asi minimizar los desechos.
O4: Aprovechamiento de economía de escalas.	F4-O4: dar a conocer en el tema de la economia de escala y dar sus beneficios oara que la empresa pueda adoptar esta estrategia teniendo en cuenta que la empresa cuenta con un capital de inversión.	D3-O2: Capacitar a cada tarbajador en una area especifica, para abrir el portafolio de actividades y asi poder realizar diferentes eventos.

AMENAZAS	ESTRATEGIA F-A	ESTRATEGIA D-A
A1: Posible Incremento al impuesto a la materia prima e insumos.	F1-A1: se realizara el replanteamiento de los costos de los productos y ventas realizando una diversificacion en estos.	D1-A3: Adaptarse a las preferencias de los clientes teniendo en cuenta un mejor desempeño en la elaboracion de los platos.
A2: Apertura de nuevos negocios en la zona.	F2-A2: se llevara a cabo una implementacion de nuevos platos y un nuevo portafolio de productos y servicios para llamar la atencion de los clientes. F3-A3: El restaurante tendra que adaptarse a las preferencias del cliente por lo cual el restaurante tendra que tener un mejor rendimiento a la hora de la produccion de sus diferentes platos.	D2-A4: Formular protocolos de ahorro de energia y agua, hacer mediciones mes a mes de servicios publicos para asi hacer un monitoreo, seguimientos y transibilidad del nivel del consumo. D3-A2: Se realizaran estrategias para poder definir un puesto adecuado para cada trabajador para poder tener una mejor ejecucion de sus labores de tal manera que tenga una mejor desempeño de los diferentes negocios de la zona .
A3: Cambios y preferencias de mercado en el cliente.	F4-A4: Se realizara un control con el capital de inversion teniendo en cuenta los incrementos de los indices de inflacion como por ejemplo se podra explorar diferentes proveedores que tengan que ofrecer al restaruante unos mejores costos o servicios.	D4-A1: Se llevara a cabo un cuestinamiento con el dueño del restaruante teniendo en cuenta la cadena de suministros la cual permitira tener una proximidad en la relacion que hay entre el valor y la sostenibilidad de las materias primas y tambien tratar de minizar los desperdicios de estos .
A4: Incremento del índice de inflación.		

Con base a las variables determinantes de amenaza es fundamental en la empresa el establecimiento de los precios por plato y las posibles variables que esta puede llegar a presentar ya que el departamento de Nariño de ha visto bastante afectado por los cierres de vías en comunicación con el resto del país que dificultan bastante este proceso, es por ello que la importancia de determinar un sistema de costos por procesos es base fundamental en el establecimiento de un menú que logre determinar de manera individual el costo total de los alimentos que necesita el restaurante para abastecerse. También es importante ya que el uso de recetarios ayudara a mantener unos costos al margen.

Tanto el personal de cocina como los equipos industriales están realizando innecesariamente procesos repetitivos, con esto se ven bastante afectados los tiempos de preparación y entrega de platos, así mismo el nivel de estrés del personal puede aumentar e incluso los equipos pueden deteriorarse rápidamente, efectuar una buena producción sin perder de vista la disponibilidad del recurso humano agiliza los procesos requeridos para el servicio y la entrega sin agotar al personal, proporcionando un producto terminado confiable y de alta calidad.

Es necesario diseñar un plan de mercado en el restaurante, con el fin de realizar estrategias de mercado que le permitan ampliar su clientela, reduciendo la inversión comercial.

El negocio se encuentra en desarrollo, crece rápidamente, cuenta con muy buenas perspectivas para el futuro, el restaurante tiene gran acogida, pues manejan variedad de platos, desde comida sana hasta comida rápidas.

Se necesita una estrategia que permita cumplir con los objetivos para así captar mayor clientela, como también dar a conocer los productos que ofrece.

Llevar un control mensual de los gastos de luz y gas del restaurante permite obtener información relevante sobre la rentabilidad y desempeño de las actividades del restaurante, es por eso que es fundamental llevar un control de forma continua, pues ayudara a la planificación y en la toma de decisiones.

Tienen claro cuál es la función y los procesos que deben realizar dentro del restaurante, permitiéndoles tener autonomía al personal y haciendo que pueda funcionar sin que este siempre el jefe supervisándolos, consiguiendo un buen servicio y satisfaciendo al cliente.

Es necesario que los trabajadores conozcan las obligaciones que tienen que desempeñar diariamente, establecer contrato de trabajo donde se indique las actividades laborales que van a desempeñar, así mismo especificar el tipo de contrato, la duración de la jornada laboral y la remuneración y prestaciones que se otorguen.

El restaurante posee capital y recursos financieros necesarios para desarrollar la actividad económica, ayudando a la empresa a gestionar el dinero y el capital de manera apropiada, buscando generar beneficios económicos y ayudando en la toma de decisiones.

Es necesario que implemente una receta estándar, es decir llevar una ficha técnica donde se detalle los ingredientes, preparación y costos que posee la receta de cada plato que se ofrece en el restaurante, con el objetivo de obtener un costo de los platos y colocar precios de acuerdo con la expectativa y rentabilidad del restaurante.

Para proyectar una buena imagen y acoger más clientela es bueno realizar eventos, pues este no solo generará más ingresos si no que se dará a conocer los platos, la calidad en el servicio prestado, los diferentes servicios que ofrecen.

Dado que hay una alta competencia en el mercado de los restaurantes, se debe encontrar una forma efectiva de aumentar las ventas, pueden buscar productos propios, es decir alimentos originales con rasgos particulares, buscando una marca propia para dar a conocer no solo a los clientes sino también a los proveedores, permitiendo aumentar el nivel de prestigio del restaurante. Pues por lo general los clientes suelen quedar muy agradecidos e impresionados con el servicio agregado, además si el cliente mira que son productos de calidad, su confianza hacia el restaurante aumentará.

Cuando hay un aumento en los precios de la materia prima e insumos se produce un mayor costo en operaciones, presentando una dificultad para los restaurantes, pues no se puede subirle los precios al cliente al mismo ritmo que aumentan los costos, pues cualquier aumento lo siente el cliente y deja de consumir.

La apertura de nuevos negocios, así como puede obtener beneficios, como aprender constantemente de la competencia, estar más motivado, también puede representar un reto, pues se pueden enfrentar a competidores fuertes y lo más probable es perder negocio o clientela frente a ellos, lo cual será más difícil crecer, aumentarán los costos, para ellos es necesario ofrecer productos de mayor calidad, innovar nuevos productos y realizar una buena publicidad.

Cuadro 2. Matriz de evaluación de factores internos MEFI

FACTORES	PESO	CALIFICACION	PONDERADO
DEBILIDADES			
No tiene el tiempo estándar en la cocción de alimentos	0.1	1	0.1
No tienen en cuenta el gasto de gas o la luz	0.1	2	0.2
No tiene bien definido las obligaciones de los trabajadores	0.1	1	0.1
No se han definido de manera precisa los insumos y la materia prima que intervienen en un plato	0.1	1	0.1
FORTALEZAS			
Controlar y analizar cada uno de los elementos del costo.	0.15	3	0.45
Amplio mercado.	0.15	3	0.45
Conocimiento de los procesos que se realizan en el restaurante.	0.15	3	0.45
Cuenta con capital de inversión.	0.15	4	0.6
VALOR PONDERADO	1		2.45

Esta matriz le permite al restaurante bar la Tulpa de San Juan de Pasto evaluar y resumir las debilidades y fortalezas identificadas en las áreas funcionales de la empresa. Para el desarrollo de esta matriz se tuvo en cuenta la información interna de las áreas como: la administrativa, financiera y operativa.

Se puede decir que al analizar las causas internas con la matriz MEFI el restaurante bar la tulpa en san juan de Pasto se han identificado 5 debilidades y 5 fortalezas las cuales dieron como resultado 2.45 lo cual quiere decir que la empresa tiene un grado o promedio de aceptación, y que mayor son las debilidades porque el resultado está por debajo de 2.5, es decir la posición interna de la empresa es débil.

Observando el análisis de la matriz MEFI, se percibe una debilidad en el manejo del sistema de costos con calificación de 1 y con calificación ponderada de 0,1, por lo tanto, se puede apreciar la necesidad de implementar un sistema de costos

adecuados, ya que existen costos fijos los cuales se deben pagar independientemente del nivel de operación del restaurante bar.

Dentro del análisis de la matriz MEFI en sus debilidades no se han definido de manera precisa los insumos y la materia prima que intervienen en un plato con calificación de 2 y con calificación ponderada de 0,2 lo que quiere decir que en la parte contable es preocupante la variación de los costos de los insumos, puesto que, las materias primas son la base de cualquier proceso de producción, de manera que los precios de compra puedan no variar mucho en la diferencia del costo, para que pueda existir un futuro empresaria.

Examinando el análisis de la matriz MEFI en sus fortalezas el restaurante bar la tulpa en san juan de pasto con calificación de 4 y con calificación ponderada de 0,6 cuenta con una buena inversión de capital esto beneficia al restaurante ya que si existe una buena inversión de dinero abra más probabilidades de hacer crecer el dinero y a tener un buen patrimonio.

En el análisis de la matriz MEFI según las fortalezas se observa un amplio mercado con calificación de 3 y con calificación ponderada de 0,45 siendo una pieza fundamental para el restaurante bar al desarrollar productos que satisfacen necesidades de los clientes destacando no solo la calidad de estos sino también el tiempo de entrega al momento de su fabricación, siendo así un beneficio fuertemente competitivo al momento de la venta.

Cuadro 3. Matriz de evaluación de factores externos MEFE

FACTORES	PESO	CALIFICACION	PONDERADO
AMENAZAS			
Posible Incremento al impuesto a la materia prima e insumos.	0,12	2	0,24
Apertura de nuevos negocios en la zona.	0,13	1	0,13
Cambios y preferencias de mercado en el cliente.	0,11	1	0,11
Incremento del índice de inflación.	0,10	2	0,2
OPORTUNIDADES			
Conocer el costo real de cada plato.	0,18	3	0,54
Ofrecer alquiler en diferentes eventos.	0,11	3	0,33
Ampliación del portafolio de productos y servicios.	0,13	4	0,52
Aprovechamiento de economía de escalas.	0,12	4	0,48
VALOR PONDERADO	1		2.55

En el restaurante-bar la Tulpa se aplicará la matriz MEFE con el fin de encontrar y buscar los factores externos que existen en la empresa y así dar un diagnóstico del entorno, esto ayudara a identificar diferentes aspectos que pueden afectar al crecimiento de la empresa, ayudara a tener un mejor control y poder hacer estrategias para disminuir las amenazas externas que pueda haber. La puntuación de esta matriz es de 1 lo que indica que la posición externa de la empresa es débil porque se encuentra por debajo de 2.55

Al analizar los factores externos de la matriz MEFE, en el restaurante-bar la Tulpa se identificó 4 amenazas las cuales dan como resultado 0.46 y 4 oportunidades las cuales dan como resultado 0.54, lo cual establece que el ambiente externo es favorable al restaurante-bar la Tulpa.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos de la matriz MEFE en las amenazas con calificación de 2 y con calificación ponderada de 0,2 la inflación y el consumo

causan un aumento en la demanda, razón por la cual suben los precios de los productos, por ende aumenta el salario de los trabajadores y los gastos fijos del restaurante, provocando así una variación en los costos, situación que se verá reflejada negativamente a la hora de distribuir los ingresos, siendo esto un obstáculo en la toma de decisiones para una inversión futura.

Valorando los resultados obtenidos de la matriz MEFÉ en la oportunidad con calificación de 3 y con calificación ponderada de 0,54 al tener el costo real el restaurante garantiza la elaboración de bienes, materiales y servicios prestados.

Considerando la matriz MEFÉ en la oportunidad con calificación de 4 y con calificación ponderada de 0,52 se presenta una ampliación del portafolio de servicios y productos dando a conocer el trabajo realizado por el restaurante y de esta forma poder atraer clientes y posibles socios potenciales.

4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

4.1 MANEJO DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LAS CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVAS, DENTRO DEL RESTAURANTE BAR LA TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO.

El Restaurante Bar La Tulpa tiene sus instalaciones en la ciudad de Pasto en el barrio Santa Bárbara, brinda sus servicios de alimentación con tiquetera.

En base a la información suministrada por la administradora en la entrevista, y analizando documentos como: cámara de comercio, RUT, misión, visión, como se observó en las matrices y se identifica que el restaurante bar la tulpa no cuenta con un buen manejo en su contabilidad, esto demuestra que no presentan un adecuado control de sus operaciones comerciales, se llevan cálculos empíricos por medio de libros manuales y al no tener un buen conocimiento de sus costos no tienen un cálculo confiable.

Al no analizar varios factores que son determinantes en el cálculo del costo para platos la empresa no puede determinar con exactitud las utilidades o pérdidas.

Al partir de la importancia de un sistema de costos dentro de una empresa, se puede inferir que en el Restaurante Bar La Tulpa es necesaria la implementación de un diseño de un sistema de costos el cual le permita al negocio tener un mejor desempeño para que tenga un crecimiento empresarial ya que al implementar un sistema de costos podrán recocer de manera eficiente y eficaz, que le permita identificar cuáles son sus diferentes gastos para así obtener un costo real y preciso.

4.1.1 Estructura Actual de Costos: Partiendo que el restaurante no cuenta con un sistema de costos, se puede observar que el negocio no posee un sistema que le permita calcular sus hechos económicos, además tampoco tiene un profesional experto en esta área, lo cual esto genera que la empresa tenga efectos negativos como por ejemplo llevar un mal manejo en el control de sus ingresos, gastos y costos, trayendo consigo que la empresa no cuente con un respectivo orden en la parte administrativa y financiera, también esto se verá reflejado en el momento de la toma de decisiones.

Teniendo en cuenta lo anterior el restaurante no tiene un buen manejo en la estructura actual de sus costos genera al negocio un desorden en su manejo de cuentas las cuales no permiten que cuente con un informe preciso de sus estados financieros dando a entender que la empresa no cuenta con la capacidad de tener una exactitud en cuáles son sus debilidades y dificultades. Teniendo en cuenta las matrices se puede observar que el restaurante bar la tulpa tiene algunas debilidades que afectan al desarrollo de este ya que hay muchas amenazas como por ejemplo el incremento del precio de la materia prima ya que existe mucha variabilidad en los precios de tal manera que esto afecta al restaurante en el cambio constante de los

costos al adquirir sus productos necesarios para el desarrollo de sus diferentes platos ofrecidos a sus cliente de tal manera que también tengan que evaluar sus costos para poder fijar un buen precio asequible que no afecte al restaurante y sus clientes.

El restaurante bar la tulpa no cuenta con una sección de costos, ya que tampoco cuenta con un área de contabilidad de tal manera que la estructura actual del costo del restaurante es negativa y esto se puede observar en las diferentes debilidades que afectan al desarrollo de sus actividades ya que no realizan un buen cálculo de sus costos por los servicios que brindan, también es importante resaltar que al no contar con un sistema de costos no reciben la información necesaria y confiable para así poder determinar el costo del servicio de tiquetera, y a estar calculados de una manera asertiva es posible determinar que no es capaz de crear estrategias, ni lograr tener unos precios estables y competitivos.

4.1.2 Materia Prima: En el Restaurante Bar La Tulpa es muy importante la materia prima, ya que esta es necesaria para la producción de los diferentes platos que ofrece el restaurante de tal manera que hay algunos puntos negativos que esta trae como por ejemplo a la hora de elaborar un plato se pueden presentar diferentes problemas, uno de estos puede ser la carne ya que esta necesita estar fresca y refrigerada, ya que si no se encuentra en buenas condiciones esta puede dañarse y ya no podrá ser utilizada en los platos que se preparen con esta misma, por lo cual el restaurante tiene que garantizar que la carne cuente con buenas condiciones y también deben medir el tiempo en el cual esta puede ser utilizada ya que de lo contrario al no tener en cuenta estas condiciones esta materia prima generara perdida a la empresa y esto aplica para la mayoría de materias primas utilizadas por el restaurante.

Para prepara los platos se necesita la siguiente materia prima y la cantidad necesaria para la preparación del rollo de pechuga, Los siguientes ingredientes están inmersos en el proceso del rollo de pechuga:

En el segundo proceso se pone el filete una cazuela con un fondo de aceite doramos por todas partes el filete de pollo con laurel después se continua en apartarlo por unos minutos para continuar con el empatado y se finaliza poniendo el rollo de filete.

Para la preparación del arroz con pollo se prepara la cantidad necesaria de materia prima los siguientes ingredientes están inmersos en el proceso del arroz con pollo:

- Arroz
- Pollo
- Sal
- Cebolla
- Zanahoria

- Habichuela
- Arveja
- Salchicha

El primer proceso es el lavado pollo, el cual dura 3 minutos.

El segundo proceso es el sazonado pollo, que tiene una duración de 2 minutos

Figura 3. Sazonado del pollo



El tercer proceso es la cocción del pollo, el cual dura 7 minutos.

El cuarto proceso es el picado de verduras, en este tardan 3 minutos.

Figura 4. Picado de verduras.



El quinto proceso es la cocción del arroz, como esta con una previa cocción este proceso tarda 4 minutos.

El sexto proceso es la cocción de verduras, este tarda 3 minutos.

Figura 5. Cocción de verduras.



El séptimo proceso picado de salchichas de 2 minutos.

Figura 6. Picado de salchichas.



El octavo proceso incorporación de ingredientes tarda 3 minutos puesto que todos los ingredientes deben estar bien incorporados.

Figura 7. Incorporación de ingredientes.



El noveno proceso es el emplatado del plato por presentación y cantidad este proceso dura 3 minutos.

Figura 8. Arros con pollo emplatado



4.1.3 Mano de Obra Directa: Dentro de la mano de obra directa se tiene en cuenta que cuentan con poco personal para el proceso de la producción, la empresa cuenta con la jefa de cocina la cual está encargada de realizar las siguientes actividades, ayuda a la planificación del trabajo, elaboración de los menús, elección del personal y el trato con los proveedores, pero como la empresa cuenta con pocas personas esta también está encargada de otras áreas por lo cual es algo negativo

con lo cual esta puede descuidar algunas de sus actividades de tal manera que el restaurante debe tener un mejor control de su mano de obra, la jefa de cocina Estela Yampuezán tiene un salario mínimo de \$1.160.000 más auxilio de transporte de \$140.606 menos los aportes del 4% en salud y 4% en pensión con un total devengado de \$1.207.806.

Auxiliar de cocina realiza actividades de lavado, preparación desinfección verificación de los alimentos en buen estado, también se encarga de verificar el proceso de cada plato realizado, tiene un horario de 48 horas semanales devengando un salario mínimo de \$1.160.000 se le realiza unos aportes de salud y pensión del 4% para un total devengado de \$1.207.806.

La provisiones de nómina son los valores que el restaurante reserva, las provisiones son iguales tanto para el jefe de cocina como para el auxilias de cocina por el salario que devengan, cada vez que liquida nómina de cada empleado, para facilitar pago de prestaciones sociales, los conceptos que se provisionan en el restaurante son la prima de servicios con 8.33% con un valor de \$108.340 ya que se establece que por cada año laborado se debe pagar un mes de salario, se paga en dos periodos la primera mitad en junio y la segunda mitad en diciembre., cesantías se hace de la misma forma que la prima se debe provisionar el 8.33% con un valor de \$ 108.340 para el pago extra de un mes de salario por cada año trabajado, intereses sobre las cesantías se liquida aplicando el 1% con un valor de \$ 13.006 a la provisión de las cesantías y las vacaciones el porcentaje es de 4,17% con un valor de \$48.372 debido a que las vacaciones corresponden a 15 días por año de trabajo, mientras que los otros conceptos son 30 días por año de trabajo.

Una vez calculada la provisión que da un total para cesantías \$325.021, intereses a las cesantías \$30.018, para prima de servicios \$ 325.021 y para las vacaciones \$145.116, se deben realizar los registros o asientos contables, para que el efecto de las provisiones se vea reflejado en la contabilidad.

Los para fiscales son contribuciones de carácter obligatoria por parte de los empleadores al fondo de pensión obligatoria, ICBF, el SENA y las cajas de compensación familiar.

Siendo así para el jefe de cocina y el auxiliar de cocina el fondo de pensión obligatoria con un 12% del sueldo devengado con un valor de \$417.600, el ARL con un 1,44% con un total de \$84.773 y la caja de compensación familiar 4% con un valor de \$139.200 todo esto corresponde al costo total de la nómina mensual de cada empleado y se divide en los porcentajes según la institución a la que se encuentre dirigida la contribución.

Este personal ha sido seleccionado porque ha cumplido con unas etapas de cocina que la administradora les ha planteado y se tiene en cuenta que el personal posee

cursos especializados en el tratamiento de alimentos y su respectiva certificación de manipulación de alimentos.

Teniendo en cuenta al análisis anterior es posible determinar que la aplicación de un sistema de costos es muy importante para tener un mejor control de su mano de obra como por ejemplo ayudara o calcular el salario de sus empleados teniendo en cuenta sus jornadas laborales, ya que mide el trabajo efectivo que dedican en sus áreas de asignadas asimismo mejorara el rendimiento del trabajo ya que así podrá asignar el correcto manejo de los diferentes costos derivados de la mano de obra este.

4.1.4 Mano de Obra Indirecta: Esta mano de obra está compuesta por la administradora, organización cuentas y demás procesos, los meseros quienes limpian, organizan sirven y toman pedidos y el vigilante del sector.

Administradora realiza actividades correspondientes a cocina verificación de los platos, emplatado y distribución del producto, caja, revisión de entrada del personal, verificación de la dotación, tiene un horario de 48 horas semanales devengando un salario mínimo de \$1.160.000 se le realiza unos aportes de salud y pensión del 4% para un total devengado de \$1.207.806.

La provisiones de nómina son los valores que el restaurante reserva, las provisiones para la administradora son porcentajes por el salario que devenga, cada vez que liquida nómina de cada empleado, para facilitar pago de prestaciones sociales, los conceptos que se provisionan en el restaurante son la prima de servicios con 8.33% con un valor de \$108.340 ya que se establece que por cada año laborado se debe pagar un mes de salario, se paga en dos periodos la primera mitad en junio y la segunda mitad en diciembre., cesantías se hace de la misma forma que la prima se debe provisionar el 8.33% con un valor de \$ 108.340 para el pago extra de un mes de salario por cada año trabajado, intereses sobre las cesantías se liquida aplicando el 1% con un valor de \$ 13.006 a la provisión de las cesantías y las vacaciones el porcentaje es de 4,17% con un valor de \$48.372 debido a que las vacaciones corresponden a 15 días por año de trabajo, mientras que los otros conceptos son 30 días por año de trabajo.

Los para fiscales son contribuciones de carácter obligatoria por parte de los empleadores al fondo de pensión obligatoria, ICBF, el SENA y las cajas de compensación familiar.

Siendo así para la administradora el fondo de pensión obligatoria con un 12% del sueldo devengado con un valor de \$139.200, el ARL con un 1,44% con un total de \$28.258 y la caja de compensación familiar 4% con un valor de \$46.400 todo esto corresponde al costo total de la nómina mensual de cada empleado y se divide en los porcentajes según la institución a la que se encuentre dirigida la contribución.

4.1.5 Costos Indirectos de Producción: En base al diagnóstico obtenido es posible determinar que el restaurante bar la tulpa no tiene determinados los costos indirectos de una manera clara y evidenciable en ninguna fase del proceso de producción.

Servicio de energía el restaurante bar la tulpa utiliza este servicio para el uso de las maquinas eléctricas como por ejemplo licuadora, nevera, extractor de olores, luces generales del establecimiento, computador, etc. El servicio de agua es utilizado por la empresa y sus clientes en el desarrollo de las actividades de cocina, de limpieza y desinfección y uso general. Gas este servicio ayuda a la realización de los alimentos del establecimiento y personal. Arrendamiento es una obligación con la que se debe cumplir mensualmente para el adecuado funcionamiento del restaurante-bar.

Depreciación uno de los factores que se debe tener en cuenta para el cálculo de los costos indirectos es la depreciación ya que con esta es posible determinar el gasto y costo de recuperación de la maquinaria utilizada en el proceso productivo.

4.2 ESTUDIO DE COSTOS DE MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN PARA EL RESTAURANTE BAR LA TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO.

Para el desarrollo de este objetivo se pretende analizar la materia prima, mano de obra, costos indirectos de producción que están involucrados en este proceso productivo y así sean una base fundamental para el diseño de la estructura de costos que se ajuste a sus necesidades.

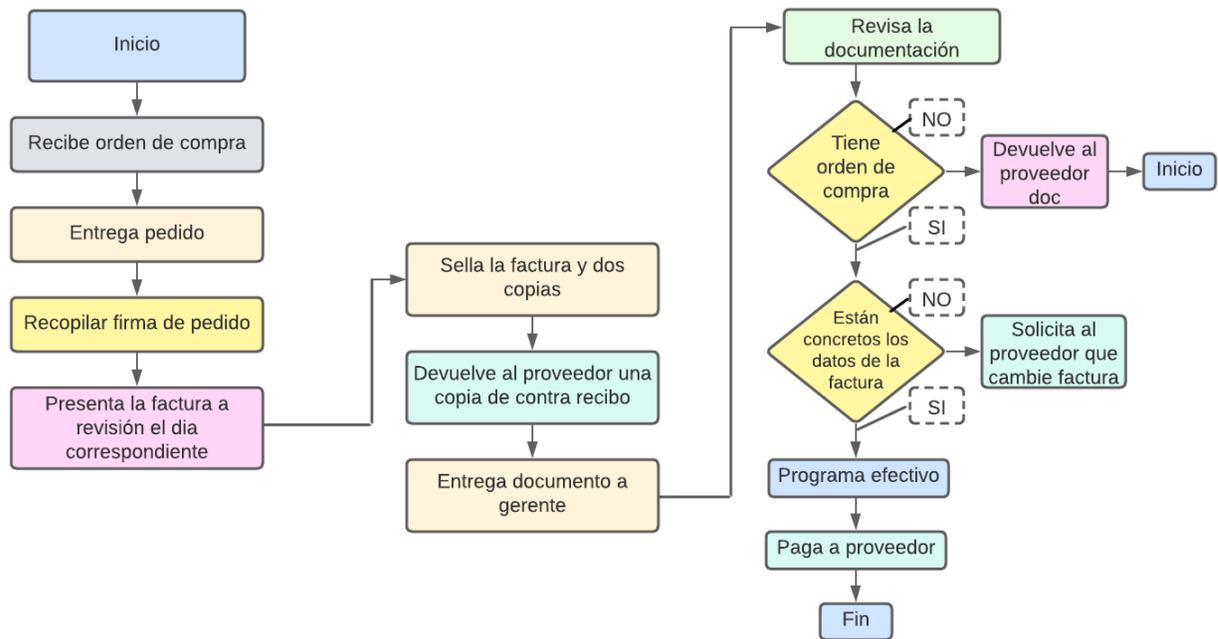
4.2.1 MATERIA PRIMA: la importancia de una buena materia prima en el restaurante -bar La Tulpa es el factor fundamental para una buena comida de calidad como el pollo, verduras frescas, vegetales, arroz y embutidos, verificando fecha de caducidad para que no baje la calidad del producto terminado y así poder tener un formato de adquisición como:

- Precios de compra: Para el restaurante-bar es de gran importancia, ya que ayuda a fijar los precios de los procesos productivos en función del costo de la materia prima.
- Inventarios: Ayuda al establecimiento a tener mejor orden y control en la materia prima para la optimización de procesos y reducción de gastos.
- Calidad: una buena materia prima ayuda a un mejor desarrollo de los platos abriendo así la oportunidad de ampliar su mercado.

Orden de compra: se utiliza en el restaurante -bar para que no haya confusión en la compraventa en la materia prima, dentro de estos se tiene pollo al día como el principal proveedor, pero para estimar y conocer más los ingredientes prefieren comprar en las plazas de mercado.

Se puede observar que el restaurante bar la tulpá no es responsable de IVA y los impuestos que manejan los proveedores los asumen como un costo ya que el restaurante no debe declararlos.

Figura 9. Flujograma proveedores.



Para la compra de materia prima una vez obtenidos los formularios de requisición que proporciona el jefe de producción se procede a realizar el siguiente proceso para la compra de las materias primas.

Kardex: Se utilizará el sistema PEPS que significa primeras en entrar primeras en salir, ya que es el más adecuado para la realización de inventario que tiene el restaurante, puesto que aquí se reflejan las cantidades compradas y las utilizadas además del cálculo del precio.

Tabla 4. Formato Kardex

								
KARDEX								
PRODUCTO: xx			UNIDAD DE MEDIDA: xx					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES

Requisición de materia prima: Solicitud exigida por la jefe de cocina la que está encargada de la existencia de los productos, es posible determinar los gastos diarios y los costos operativos del establecimiento, lo que hace que el restaurante tenga un buen funcionamiento.

Tabla 5. Formato de Requisición.

			
REQUISICION			
DEPARTAMENT: XX		PRODUCTO: XX	
DETALLE	CANTIDAD GR	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL MATERIA PRIMA			

4.2.2 Mano de obra: En el restaurante la mano de obra es la administradora jefa de cocina y auxiliar de cocina las cuales ganan el salario mínimo legal vigente, la

mano de obra es la suma de todos los salarios pagados a los empleados, así como de las prestaciones sociales, provisiones, auxilio de transporte, entre otras.

- **Devengado:** Es el salario básico o la remuneración fija acordada entre el empleador y el empleado, como el pago por el cargo ocupado y labores desempeñadas.
- **Auxilio de transporte:** Es el pago por movilización de los empleados desde su casa hasta el puesto de trabajo, este se asigna a trabajadores que ganen menos de dos salarios mínimos.
- **Deducciones:** Son los descuentos que se le deben realizar al empleado como los porcentajes de aportes a salud y pensión.

Figura 11. Flujograma proceso contratación

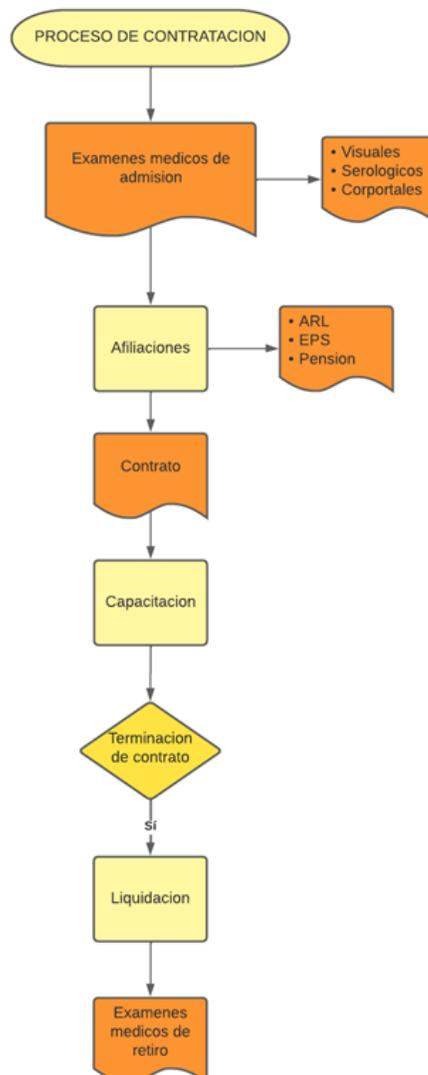


Tabla 6. Formato nómina.



NOMINA MANO DE OBRA DIRECTA

TRABAJADOR	BASICO	DIAS	DEVENGADO		TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES		DEDUCCION ES	VALOR TOTAL A PAGAR
			SUELDO	AUXILIO DE		SALUD 4%	PENSIÓN 4%		
TOTALES									

- **Provisiones:** valores que la empresa reserva y se crea cada vez que la nómina se liquida mes a mes de un trabajador, para facilitar el pago de las prestaciones sociales.

Tabla 7. Formato provisión de nómina empleador.



PROVISION DE NOMINA EMPLEADOR

TRABAJADOR	CESANTIAS 8,33%	INT.CESANTI AS 1%	PRIMA DE SERVICIOS 8,33%	VACACIONE S 4,17%
TOTAL				

- **Apropiaciones:** valores que deben ser pagados por la empresa, se componen básicamente de los aportes a seguridad social y parafiscales.

Tabla 8. Formatos parafiscales empleador.



PARAFISCALES EMPLEADOR

TRABAJADOR	PENSION 12%	ARL 1,044%	CAJA COMP. FAMILIAR 4%
TOTAL			

- **Riesgos profesionales:** son los que cubren los riesgos laborales de los trabajadores.

Costos indirectos de fabricación: En el restaurante-bar estos costos se producen mensualmente independientemente del volumen de sus ventas como son nómina, arrendamiento, servicios públicos etc.

Tabla 9. Formato de costos indirectos por materia prima

						
MATERIA PRIMA						
REFERENCIA	PRODUCTO	MATERIALES	CANT	GRAMOS	COSTO UNITARIO	TOTAL
TOTAL						

Tabla 10. Formato de costos indirectos por mano de obra

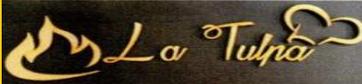
						
MANO DE OBRA						
REFERENCIA	PRODUCTO	PERSONAL	ACTIVIDAD	TIEMPO (MIN)	COSTO UNITARIO	TOTAL
TOTAL						

Tabla 11. Formato de costos indirectos

					
CIF					
REFERENCIA	PRODUCTO	SERVICIO	TIEMPO (MIN)	COSTO UNITARIO	TOTAL
TOTAL					

4.3.1 Materia prima: Dentro de esta se encuentran los ingredientes e insumos necesarios que van directamente en el proceso de productivo, para el Restaurante Bar la Tupa la materia prima se basa en insumos de cocina que se pueden clasificar en perecederos a corto o largo plazo, granos, carnes, frutas, vegetales, legumbres, entre otros.

La materia prima se debe solicitar mediante un formato de requisición, órdenes de compra, tablas de Kardex que ayudarán a controlar la existencia, costos de compras y fijar estándares, permitirán llevar un control de estos, además de un factor que es fundamental tener en cuenta en los restaurantes que es la fecha de vencimiento.

Es así como con el adecuado manejo de estas tablas se ayudará a que empresa organice sus insumos, no tenga desperdicios y ofrezca productos frescos a sus clientes.

- **Orden de compra:** Establece las cantidades de materia prima que se va a comprar por cada proveedor y cada producto.

En este proceso se debe seleccionar el proveedor más adecuado con el cual se puede tener productos de calidad y precio. En base a la información suministrada se tiene que se compró 5 pollos a un precio unitario de 16.400 para una compra total de \$82.000.

Tabla 13. Formato orden de compra

 ORDEN DE COMPRA			
ORDEN DE COMPRA No		001	
PROVEEDOR :		POLLO AL DIA	
FECHA:		1/05/2023	
NIT/CEDULA:		900086880-1	
DIRECCIÓN :		CR 22 150 1	
CIUDAD:		PASTO	
CANTIDAD	UNIDAD DE MATERIA P	PRECIO	VALOR TOTAL
5	gr	16.400	82.000
		TOTAL	82.000

- **Kardex:** Se registrarán los movimientos como entradas y salidas, las cuales permitirán obtener las cantidades que se poseen y calcular el precio de comprar.

En base a la información suministrada por las órdenes de compra es posible elaborar el Kardex, del cual se tiene como resultado que el precio unitario por cada pollo adquirido es de \$16.400 se empezó el mes de mayo con una compra de 5 y en base al requerimiento para cada producción se finalizó el mes con 1 unidad de pollo en el inventario.

Tabla 14. Kardex Peps Pollo.

								
PRODUCTO: POLLO			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	16.400	5	82.000			5	82.000
5/05/2023	002	16.400			4	65.600	1	16.400
8/05/2023	003	16.400	2	32.800			3	49.200
12/05/2023	004	16.400			3	49.200	-	-
15/05/2023	005	16.400	4	65.600			4	65.600
19/05/2023	006	16.400	5	82.000			9	147.600
22/05/2023	007	16.400			4	65.600	5	82.000
24/05/2023	008	16.400			2	32.800	3	49.200
29/05/2023	009	16.400	3	49.200			6	98.400
31/05/2023	010	16.400			5	82.000	1	16.400

La materia prima arveja comenzó el mes de mayo con 7 paquetes con un precio unitario de \$3.200, después de sus respectivas entradas y salidas se tiene que al final quedaron en el inventario 2 paquetes aun precio total de \$6.400.

Tabla 15. Kardex Peps Arveja

								
PRODUCTO: ARBEJA			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	3.200	7	22.400			7	22.400
5/05/2023	002	3.200			3	9.600	4	12.800
8/05/2023	003	3.200	5	16.000			9	28.800
12/05/2023	004	3.200			2	6.400	7	22.400
15/05/2023	005	3.200	3	9.600			3	9.600
19/05/2023	006	3.200	2	6.400			5	16.000
22/05/2023	007	3.200			3	9.600	2	6.400

Para la cebolla se tuvo un inventario inicial de 5 paquetes a un precio de \$2.200 y se terminó con 2 paquetes en su inventario final con un total de \$4.400.

Tabla 16. Kardex Peps Cebolla

								
PRODUCTO: CEBOLLA			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	2.200	5	11.000			5	11.000
5/05/2023	002	2.200			4	8.800	1	2.200
8/05/2023	003	2.200	4	8.800			5	11.000
12/05/2023	004	2.200			2	4.400	3	6.600
15/05/2023	005	2.200	3	6.600			3	6.600
19/05/2023	006	2.200	2	4.400			5	11.000
22/05/2023	007	2.200			3	6.600	2	4.400

En la materia prima zanahoria se tiene un inventario inicial de 3 a un precio unitario de \$2.500 al finalizar quedo un inventario de 3 para un precio total de \$7.500.

Tabla 17. Kardex Peps Zanahoria

								
PRODUCTO: ZANAHORIA			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	2.500	3	7.500			3	7.500
5/05/2023	002	2.500			4	10.000	1	2.500
8/05/2023	003	2.500	2	5.000			1	2.500
12/05/2023	004	2.500			1	2.500	-	-
15/05/2023	005	2.500	2	5.000			2	5.000
19/05/2023	006	2.500	4	10.000			6	15.000
22/05/2023	007	2.500			3	7.500	3	7.500

La materia prima habichuela comenzó con un inventario inicial de 4 paquetes a un precio unitario de \$2.400 y finalizo el mes con un inventario de 3 paquetes con un precio total de \$7.500.

Tabla 18. Kardex Peps Habichuela

								
PRODUCTO: HABICHUELA			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	2.400	4	9.600			4	9.600
5/05/2023	002	2.400			3	7.200	1	2.400
8/05/2023	003	2.400	3	7.200			4	9.600
12/05/2023	004	2.400			3	7.200	1	2.400
15/05/2023	005	2.400	4	9.600			4	9.600
19/05/2023	006	2.400	2	4.800			6	14.400
22/05/2023	007	2.400			3	7.200	3	7.200

El arroz posee un inventario inicial de 6 a un precio de \$3.400 y finaliza el mes con 4 paquetes a un precio total de \$13.600.

Tabla 19. Kardex Peps Arroz

								
PRODUCTO: ARROZ			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	3.400	6	20.400			6	20.400
5/05/2023	002	3.400			6	20.400	-	-
8/05/2023	003	3.400	5	17.000			5	17.000
12/05/2023	004	3.400			4	13.600	1	3.400
15/05/2023	005	3.400	5	17.000			5	17.000
19/05/2023	006	3.400	4	13.600			9	30.600
22/05/2023	007	3.400			5	17.000	4	13.600

Los paquetes de salchicha en el inventario inicial eran de 4 unidades a un precio unitario de \$7.000 finalizando el mes de mayo se obtuvo un inventario final de 1 unidad a un precio total de \$7.000.

Tabla 20. Kardex Peps Salchicha

								
PRODUCTO: SALCHICHA			UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS					
FECHA	DOCUMENTO	VALOR U	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
1/05/2023	001	7.000	4	28.000			4	28.000
5/05/2023	002	7.000			3	21.000	1	7.000
8/05/2023	003	7.000	6	42.000			7	49.000
12/05/2023	004	7.000			4	28.000	3	21.000
15/05/2023	005	7.000	3	21.000			3	21.000
19/05/2023	006	7.000	3	21.000			6	42.000
22/05/2023	007	7.000			5	35.000	1	7.000

- Requisición de materias primas directas:** Se procede a determinar la cantidad de materia prima que se va a utilizar en la producción, esta se solicita en bodega y con ayuda de la tabla de Kardex se verificaran las existencias.

Para la determinación de las materias primas utilizadas en el proceso de producción se tiene la requisición que es un base para calcular los para la elaboración del plato arroz con pollo se obtiene que las cantidades necesarias para la preparación son las siguientes: 4,5 gramos de pollo a un precio de adquisición de 16.400 para un costo total mensual de 73.800, 9 gramos de arveja a un precio de 3.200 da como costo un total de \$28.800, 5 gramos de cebolla a un precio de \$2.200 da como total un costos de \$11.000, y así sucesivamente para los precios de cada productos obteniendo un costo total mensual en materias primas para el plato arroz con pollo de \$175.500.

Tabla 21. Requisición: arroz con pollo

			
FECHA: 31/05/2023		No 1	
DEPARTAMENTO: COCINA		PRODUCTO: ARROZ CON POLLO	
DETALLE	CANTIDAD GR	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	4,50	16.400	3.644
ARVEJA	9,00	3.200	356
CEBOLLA	5,00	2.200	440
ZANAHORIA	2,00	2.500	1.250
HABICHUELA	5,00	2.400	480
ARROZ	6,00	3.400	567
SALCHICHA	3,50	7.000	2.000

JEFE DE PRODUCCION

Registro de requisición.

Después de realizar la requisición de materia prima se procederá a elaborar el respectivo registro contable.

7105	COSTOS DE MATERIA PRIMA		
710505	materia prima	175.500	
1405	MATERIAS PRIMAS		
140505	materia prima		175.500

4.3.2 Mano de obra: Actualmente la mano de obra está conformada por administradora, jefe de cocina y auxiliar de cocina. Con el formato de costos se busca que los empleados tengan una remuneración concorde a la ley puesto que en este punto se ha diseñado un formato de nómina que involucra todos los elementos que se deben tener en cuenta para el cálculo de esta como, salario, auxilio de transporte, pagos de salud pensión, parafiscales y prestaciones sociales.

- **Formato de nómina:** Organiza los empleados con sus datos básicos para relación su salario con los días trabajados si corresponde auxilio de transporte y los descuentos correspondientes a salud y pensión lo cual permitirá el cálculo del valor a pagar para cada trabajador.

En la mano de obra se tiene a la jefe de producción, administradora y auxiliar de cocina todas gana el salario mínimo legal vigente con su respectivo auxilio de transporte, la empresa paga los gastos respetivos de salud y pensión además de sus provisiones y prestaciones.

En la mano de obra directa se tiene la jefe de cocina y el auxiliar de cocina los cuales tiene un salario de 1.160.000 cada uno con un auxilio de transporte de \$140.606 para un total devengado de 1.300.606, se deduce el 4% de salud y pensión para un total de 92.800 un total a pagar de \$1.207.806. Para un total de pago por nómina de \$2.415.612.

Tabla 22. Nomina mano de obra directa

									
NOMINA MANO DE OBRA DIRECTA									
TRABAJADOR	BASICO	DIAS	DEVENGADO		TOTAL DEVENGADO	DEDUCCIONES		TOTAL DEDUCCIONE S	VALOR TOTAL A PAGAR
			SUELDO	AUXILIO DE TRANSPORTE		SALUD 4%	PENSIÓN 4%		
JEFE DE COCINA	1.160.000	30	1.160.000	140.606	1.300.606	46.400	46.400	92.800	1.207.806
AUXILIAR DE COCINA	1.160.000	30	1.160.000	140.606	1.300.606	46.400	46.400	92.800	1.207.806
TOTALES			\$ 2.320.000	\$ 281.212	\$ 2.601.212	\$ 92.800	\$ 92.800	\$ 185.600	\$ 2.415.612

TRABAJADOR	SALARIO	OP	ADM
JEFE DE COCINA	1.300.606	1.300.606	-
AUXILIAR DE COCINA	1.300.606	1.300.606	-
TOTAL		2.601.212	-

Registro nomina mano de obra directa

250501	SUELDOS		2.415.612
720506	SUELDOS	2.320.000	
720527	AUXILIO DE TRANSPORTE	281.212	
238030	PENSION		92.800
237005	SALUD		92.800

- **Provisiones mano de obra directa:** Son obligatorias del empleador pues por el tiempo laborado este debe calcular y pagar cesantía, interese cesantías, prima y vacaciones para cada empleado.

Tabla 23. Provisiones mano de obra directa

 PROVISION MANO DE OBRA DIRECTA				
TRABAJADOR	CESANTIAS 8,33%	INT.CESAN TIAS 1%	PRIMA DE SERVICIOS 8,33%	VACACIONE S 4,17%
JEFE DE COCINA	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372
AUXILIAR DE COCINA	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372
TOTAL	\$ 216.681	\$ 26.012	\$ 216.681	\$ 96.744

Registro de provisión mano de obra directa.

7105	GASTOS DE PERSONAL	\$556.118	
710530	cesantías		216.681
710533	intereses cesantías		26.012
710536	prima de servicios		216.681
710539	vacaciones		96.744

2610 PARA OBLIGACIONES LABORALES \$556.118

261005	cesantías	216.681
261010	intereses sobre cesantías	26.019
261015	vacaciones	216.681
261020	prima de servicios	96.744

- **Parafiscales: mano de obra directa:** Es el saldo que le corresponde al trabajador por cada empleado corresponde a pensión, salud, ARL y Sena.

Para cada trabajador el porcentaje de pensión es de 139.200, de ARL 28.258 y para caja de compensación 46.400 dando un total de parafiscales por empleado de 213.858.

Tabla 24. Parafiscales: mano de obra directa

			
PARAFISCALES MANO DE OBRA DIRECTA			
TRABAJADOR	PENSION 12%	ARL 1,044%	CAJA COMP. FAMILIAR 4%
JEFE DE COCINA	139.200	28.258	46.400
AUXILIAR DE COCINA	139.200	28.258	46.400
TOTAL	278.400	56.515	92.800

Registro parafiscales mano de obra directa.

710570	APORTES A PENSIONES	278.400	
710568	ARL	56.515	
710572	CAJA DE COMPENSACION	92.800	
237006	ARL		56.515
237010	CAJA DE COMPENSACION		92.800
23709501	PENSION		278.400

Para la elaboración de este plato como materias primas indirectas que encuentran aquellas que no son fácil de medir las cantidades para esta preparación dentro de estas se encuentran la sal, trisaron, salsa, sazoador, pimienta, y aceite; en base a la información se toman las cantidades por el valor unitario para proceder a multiplicar y obtener el valor total. Para el cálculo se toma el total dividido entre 30

para él valor y día y luego divido entre 8 para el valor hora que se va a utilizar en el cálculo del costo.

Tabla 25. Materias primas indirectas.

MATERIAS PRIMAS INDIRECTAS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR	VALOR TOTAL	VALOR DIA	VALOR HORA
SAL	2	4.500	9.000	300	38
TRISAZON	4	3.000	12.000	400	50
SALSA	5	9.800	49.000	1.633	54
SAZONADOR	1	2.800	2.800	93	12
PIMIENTA	3	3.600	10.800	360	45
ACEITE	2	18.000	36.000	1.200	150
TOTAL		41.700	119.600	3.987	349

Para la requisición de materias primas indirectas se debe tener en cuenta que no es posible determinar la cantidad en gramos que se requiere para la preparación por lo cual se roma el valor de requisición para lograr encontrar el valor hora y el valor minuto el cual es el que se va a utilizar en el sistema de costeo.

Tabla 26. Requisición materias primas indirectas

			
FECHA: 31/05/2023		No 1	
DEPARTAMENTO: COCINA		PRODUCTO: ARROZ CON POLLO	
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO HORA	COSTO MINUTO
SAL	4.500,00	38	0,31
TRISAZON	3.000,00	50	0,21
SALSA	9.800,00	54	0,68
SAZONADOR	2.800,00	12	0,19
PIMIENTA	3.600,00	45	0,25
ACEITE	18.000,00	150	1,25

JEFE DE PRODUCCION

Tabla 27. Nomina mano de obra indirecta



NOMINA MANO DE OBRA INDIRECTA

TRABAJADOR	BASICO	DIAS	DEVENGADO		TOTAL	DEDUCCIONES		DEDUCCIONES	VALOR TOTAL
			SUELDO	AUXILIO DE T	DEVENGADO	SALUD 4%	PENSIÓN 4%		
ADMINISTRADORA	1.160.000	30	1.160.000	140.606	1.300.606	46.400	46.400	92.800	1.207.806
TOTALES			\$ 1.160.000	\$ 140.606	\$ 1.300.606	\$ 46.400	\$ 46.400	\$ 92.800	\$ 1.207.806

TRABAJADOR	SALARIO	OP	ADM
ADMINISTRADORA	1.300.606		1.300.606
TOTAL		-	1.300.606

Registro de nómina mano de obra indirecta

250501	SUELDOS		1.207.806
730506	SUELDOS	1.160.000	
730527	AUXILIO DE TRANSPORTE	140.606	
238030	PENSION		46.400
237005	SALUD		46.400

Tabla 28. Provisión mano de obra indirecta



PROVISION MANO DE OBRA INDIRECTA

TRABAJADOR	CESANTIAS 8,33%	INT.CESAN TIAS 1%	PRIMA DE SERVICIOS 8,33%	VACACIONE S 4,17%
ADMINISTRADORA	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372
TOTAL	\$ 108.340	\$ 13.006	\$ 108.340	\$ 48.372

Registro de provisión mano de obra indirecta.

730530	cesantías	108.340	
730533	intereses cesantías	13.006	
730536	prima de servicios	108.340	
730539	vacaciones	48.372	
261005	cesantías		108.340
261010	intereses sobre cesantías		13.006
261015	vacaciones		108.340
261020	prima de servicios		48.372

Tabla 29. Parafiscales: mano de obra indirecta



PARAFISCALES MANO DE OBRA INDIRECTA

TRABAJADOR	PENSION 12%	ARL 1,044%	CAJA COMP. FAMILIAR 4%
ADMINISTRADOR	139.200	28.258	46.400
TOTAL	139.200	28.258	46.400

Registro parafiscales mano de obra indirecta.

730570	APORTES A PENSIONES	139.200	
730568	ARL	28.258	
730572	CAJA DE COMPENSACION	46.400	
237006	ARL		46.400
237010	CAJA DE COMPENSACION		28.258
23709501	PENSION		139.200

4.3.2 Costos Indirectos de fabricación: Dentro de esta se clasifican los factores que no tiene relación directa con el proceso de producción, pero de alguna manera logran consumirse en el este proceso, y obtienen un porcentaje de participación.

En el Restaurante Bar la Tulpa se logra identificar algunos CIF como: Servicios públicos agua, energía eléctrica, gas, vigilancia.

Los costos indirectos están clasificados en energía, agua, gas, arrendamiento, depreciación, MO indirecta la cual mensual tiene un valor de \$1.300.606 al clasificar cuales corresponden a producción y administración se tiene que los costos anuales

por producción son de \$26.978.563 al dividirlos se puede determinar que mensual corresponden a \$2.248.214.

Tabla 30. Costos indirectos de producción

 COSTOS INDIRECTOS										
DESCRIPCIÓN	MENSUAL	ANUAL	PRODUCCIÓN 60%	ADMINISTRACIÓN 40%	PRODUCCIÓN 60%	ADMINISTRACIÓN 40%	TOTAL MENSUAL	TOTAL DIA	TOTAL HORA	TOTAL MINUTO
ENERGIA	280.000	3.360.000	2.016.000	1.344.000	168.000	112.000	168.000	5.600	700	11,67
AGUA	340.000	4.080.000	2.448.000	1.632.000	204.000	136.000	204.000	6.800	850	14,17
GAS	210.000	2.520.000	1.512.000	1.008.000	126.000	84.000	126.000	4.200	525	8,75
ARRENDAMIENTO	1.300.000	15.600.000	9.360.000	6.240.000	780.000	520.000	780.000	26.000	3.250	54,17
DEPRECIACIÓN	246.917	2.963.000	1.777.800	1.185.200	148.150	98.767	148.150	4.938	617	10,29
MO INDIRECTA	1.300.606	15.607.272	9.364.363	6.242.909	780.364	520.242	780.364	26.012	3.252	54,19
MATERIA PRIMA INDIRE	41.700	500.400	500.400		41.700		41.700	1.390	174	2,90
TOTAL	3.719.223	44.630.672	26.978.563	17.652.109	2.248.214	1.471.009	2.248.214	74.940	9.368	156,13

En este punto también es fundamental tener en cuenta varios factores que no están directamente relación con el proceso de producción, pero hacen parte de los costos indirectos de producción como es; la depreciación, las pólizas, seguros, impuestos, materiales entre otros.

- **Depreciación:** Se debe calcular pérdida del valor de los activos o el desgaste a través del tiempo, para provisionar la compra de nuevos elementos.

Se toman la total de maquinaria y equipo, comunicación y computo muebles y enceres en general para calcular respetivamente su depreciación la cual en mensual es de \$246.917.

Tabla 31. Formato depreciación

						
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL	DEPRECIACIÓN AÑO 1	MENSUAL
MAQUINARIA Y EQUIPO						
LICUADORA	1	\$ 130.000	\$ 130.000	GASTO	\$ -	\$ -
ESTUFA INDUSTRIAL (3 PUESTOS)	2	\$ 2.800.000	\$ 5.600.000	10	\$ 560.000	\$ 46.667
NEVERA	1	\$ 2.500.000	\$ 2.500.000	10	\$ 250.000	\$ 20.833
ELECTRICO	1	\$ 900.000	\$ 900.000	10	\$ 90.000	\$ 7.500
EXTRACTORA DE OLORES	1	\$ 359.800	\$ 359.800	GASTO	\$ -	\$ -
TORRE DE SONIDO Y AMPLIFICACION	1	\$ 4.850.000	\$ 4.850.000	10	\$ 485.000	\$ 40.417
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			\$ 14.339.800		\$ 1.385.000	\$ 115.417
EQUIPO DE COMUNICACIÓN Y COMPUTO						
COMPUTADOR	1	\$ 2.800.000	\$ 2.800.000	5	\$ 560.000	\$ 46.667
CAJA REGISTRADORA	1	\$ 1.300.000	\$ 1.300.000	5	\$ 260.000	\$ 21.667
TOTAL EQUIPO DE COMUNICACIÓN Y			\$ 4.100.000		\$ 820.000	\$ 68.333
MUEBLES Y ENSERES						
MESA CON SILLAS PARA RESTAURANTE (4 PUESTOS)	5	\$ 440.000	\$ 2.200.000	10	\$ 220.000	\$ 18.333
MESA CON SILLAS PARA RESTAURANTE (2 PUESTOS)	4	\$ 220.000	\$ 880.000	10	\$ 88.000	\$ 7.333
BOTELLERO (AGUA)	1	\$ 360.000	\$ 360.000	GASTO	\$ -	\$ -
UTENCILIOS VARIOS (SET X18)	2	\$ 450.000	\$ 900.000	10	\$ 90.000	\$ 7.500
MENAJE DE COCINA (SET X24)	2	\$ 400.000	\$ 800.000	10	\$ 80.000	\$ 6.667
PLATOS DE LOSA Y VAJILLA DE COCINA (SET X4)	10	\$ 70.000	\$ 700.000	10	\$ 70.000	\$ 5.833
SET DE OLLAS (X6)	3	\$ 700.000	\$ 2.100.000	10	\$ 210.000	\$ 17.500
COPAS Y VASOS (SET X12)	5	\$ 110.000	\$ 550.000	GASTO	\$ -	\$ -
ESTANTERIA	2	\$ 480.000	\$ 960.000	GASTO	\$ -	\$ -
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			\$ 9.450.000		\$ 758.000	\$ 63.167
TOTAL			\$ 27.889.800		\$ 2.963.000	\$ 246.917

Para el calculo de la depreciacion en el plato arroz con pollo se toma el total para cacularlo por el porcentaje correspondiente y asi cacular el total dia, total hora y total minuto que le sera asignado en el calculo del costo.

Tabla 32. Asignación de depreciación

TOTAL DEPRECIACION	ADMINISTRATIVO 40%	OPERATIVO 60%	TOTAL DIA	TOTAL HORA	TOTAL MINUTO
\$ 246.917	\$ 98.767	\$ 148.150	\$ 4.938	\$ 617	\$ 10,29

4.3.4 Formatos para el Cálculo de Costos

Después de una identificación de todos los elementos del costo que están presentes en el proceso de producción que maneja el restaurante se procede a organizar la información para que sea operada e identificado el costo real de producción por medio de los siguientes formatos:

- **Costo por órdenes específicas de producción:** Una vez obtenidos los cálculos del costo de materia prima, mano de obra, costos indirectos se procede a calcular el costo por lote o cantidades producidas esto identificando todos los elementos que interviene en el cálculo de este.

Para la hoja de trabajo se toma el costo general obtenido por cada elemento del costo total, para el plato arroz con pollo la materia prima es de \$1.946.887 para mano de obra de \$3.659, en costos indirectos se tiene \$3.902 obteniendo un costo total mensual de \$1.946.887 y costo unitario por plato de \$13.334.

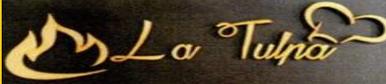
Tabla 33. Cálculo de materia prima requerida para el plato arroz con pollo.

 MATERIA PRIMA DIRECTA					
REFERENCIA	PRODUCTO	MATERIAS PRIMAS DIRECTAS	CANT GRAMOS	COSTO UNITARIO	TOTAL
1	ARROZ CON POLLO	POLLO	450,00	9,11	4.100
		ARBEJA	9,00	3,56	32
		CEBOLLA	5,00	2,44	12
		ZANAHORIA	2,00	4,17	8
		HABICHUELA	5,00	4,00	20
		ARROZ	6,00	7,56	45
		SALCHICHA	400,00	3,89	1.556
		TOTAL			

Se toman las cantidades solicitadas en el formato de requisición para ser multiplicadas por el valor en gramos valor que se obtienen de la tabla de Kardex, y

así a partir de estas cantidades se obtiene el costo de materia prima para el plato arroz con pollo el cual es de \$5.773.

Tabla 34. Cálculo del costo de mano de obra

 MANO DE OBRA DIRECTA						
REFERENCIA	PRODUCTO	PERSONAL	ACTIVIDAD	TIEMPO (MIN)	COSTO UNITARIO	TOTAL
1	ARROZ CON POLLO	JEFE DE COCINA	LAVADO POLLO	3	90	270,96
		JEFE DE COCINA	SAZONADO (pollo)	2	90	180,64
		AUX DE COCINA	COCCION DEL POLLO	7	90	632,24
		AUX DE COCINA	PICADO DE VERDURAS	3	90	270,96
		AUX DE COCINA	COCCION DEL ARROZ	4	90	361,28
		AUX DE COCINA	COCCION DE VERDURAS	3	90	270,96
		AUX DE COCINA	PICADO DE SALCHICHAS	2	90	180,64
		JEFE DE COCINA	INCORPORACION DE INGREDIENTES	3	90	270,96
		JEFE DE COCINA	EMPLATADO	3	90	270,96
TOTAL				30	813	2.710

Se realiza el proceso de identificación de las actividades necesarias en el este proceso productivo, en base a observación directa se sacó el tiempo empleado en este proceso para ser multiplicado por el valor de la mano de obra y así obtener el costo de mano de obra directa el cual corresponde a \$2.710

Tabla 35. Cálculo de los costos indirectos.

 CIF					
REFERENCIA	PRODUCTO	SERVICIO	TIEMPO (MIN)	COSTO UNITARIO	TOTAL
1	ARROZ CON POLLO	ENERGIA	30	11,67	350
		AGUA	30	14,17	425
		GAS	30	8,75	263
		ARRENDAMIENTO	30	54,17	1.625
		DEPRECIACIÓN	30	10,29	309
		MO INDIRECTA	30	54,19	1.626
		MATERIA PRIMA INDIRECTA	30	2,90	87
TOTAL					4.684

Dentro de este se toma el tiempo de realización del plato arroz con pollo para ser multiplicado por los CIF anteriormente obtenidos y así obtener el costo indirecto total el cual es de \$4.684.

Tabla 36. Cálculo del costo: Plato arroz con pollo.

 CALCULO DEL COSTO				
PLATO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS	TOTAL COSTO
ARROZ CON POLLO	5.773	2.710	4.684	13.167
TOTALES	5.773	2.710	4.684	13.167

Tabla 37. Cálculo del precio de venta.

PRECIO DE VENTA=	COSTO TOTAL	13.166,82	17.556
	1- MARGEN DE UTILIDAD	0,75	

Se toma el costo total del plato y se divide entre el porcentaje de utilidad que maneja la empresa en este caso es del 25% para así obtener un precio de venta de \$17.556.

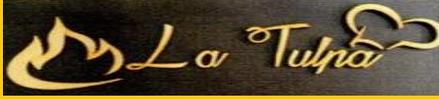
En base a la información suministrada por la administradora en promedio ella vende 8 platos diarios, al ser multiplicado esto por 7 días se obtiene 56 platos semanales y por cuatro semanas serian 224 platos mensuales.

Tabla 38. Calculo promedio de platos vendidos.

PLATO	UDS DIARIAS	SEMANAL	MENSUAL
ARROZ CON POLLO	8	56	224
TOTAL PLATOS	8	56	224

Se toman los elementos del costo para ser operados con los inventarios iniciales e inventarios finales lo cual proporciona la información de la producción acumulada, costo de producción finalizado, para así obtener un costo acumulado de todos los elementos del costo del plato y las cantidades sobrantes de materia prima lo cual da \$44.085 y una utilidad de \$4.801 y se tiene la utilidad acumulada mensual de la suma del inventario más la utilidad del plato.

Tabla 39. Estado de costos

 NIT.1.085.319.980 ESTADO DE COSTOS		
MATERIAS PRIMAS DIRECTAS		5.773
POLLO	4.100	
ARBEJA	32	
CEBOLLA	12	
ZANAHORIA	8	
HABICHUELA	20	
ARROZ	45	
SALCHICHA	1.556	
MANO DE OBRA DIRECTA		2.710
JEFE DE COCINA	994	
AUXILIAR DE COCINA	1.716	
COSTOS INDIRECTOS		4.684
ENERGIA	350	
AGUA	425	
GAS	263	
ARRENDAMIENTO	1.625	
DEPRECIACIÓN	309	
MANO DE OBRA INDIRECTA		
ADMINISTRADORA	1.626	
MATERIA PRIMA INDIRECTA	2,90	
SAL	0,31	
TRISAZON	0,21	
SALSA	0,68	
SAZONADOR	0,19	
PIMIENTA	0,25	
ACEITE	1,25	
TOTAL COSTO DE PRODUCCION		13.167
PRECIO DE VENTA		17.556
UTILIDAD DEL PRODUCTO		4.389

El restaurante bar la Tulpa tiene un precio de venta para este producto de \$15.00 que con relación al precio obtenido mediante el sistema de costos por órdenes específicas de producción se logra obtener una diferencia de \$2.556 lo cual refleja que el restaurante tiene una utilidad del 21% de este producto, es posible que para recuperar la utilidad deseada del 25% este debe vender el plato a \$17.556.

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación es importante reconocer a la empresa y su estructura, por medio de la entrevista y el diagnóstico realizado al restaurante bar la Tulpa, puesto que así se puede observar diferentes deficiencias en el orden de la materia prima, mano de obra y Cif, esto hace que no tengan una información clara de los costos de producción y por ello es importante implementar un sistema de costos por órdenes de producción específicas ya que ayudara a conocer el verdadero costo de cada producto.

Retomando el resultado la implementación de un sistema de costos es importante recalcar que esta estructura de costos generada para el plato arroz con pollo es un base fundamental para todos los platos ya que se adapta a todos los procesos requerimientos y necesidades de la empresa.

En base a la información recolectada es indispensable que el restaurante bar la tulpa tome como prioridad la identificación de sus falencias y todos aquellos procesos que han causado retrasos en el proceso de producción puesto que en el desarrollo de formatos de costos se propone el reconocimiento de costos indirectos como parte fundamental del costo y se permita la determinación de un precio de venta adecuado con base a estos cálculos para que no siga generando pérdidas.

Una estructura de costos es imprescindible dentro de una empresa, puesto que, ofrece reducción de tiempo utilizado en las operaciones, reducción en costos y gastos, mejor utilización de materia prima, conocer exactamente los costos reales de cada proceso, lo cual permite identificar los factores que afectaban negativamente a la empresa en cuanto a los cálculos empíricos, teniendo en cuenta lo anterior, se puede concluir que el sistema de costos resulta viable dado que su alcance y trascendencia cumple con los objetivos definidos, responde a las necesidades de la empresa y contribuye al correcto control de manejo de costos e información real y detallada.

RECOMENDACIONES

El restaurante bar la Tulpa debe aplicar el formato de costos propuesto en esta investigación, ya que este tiene en cuenta todos los elementos necesarios en la producción así ellos logran tener un cálculo oportuno preciso, que les permita

tomar decisiones con relación al control de materias primas ya que es el factor en el que más se debe tener énfasis puesto que aquí es donde más se presentan pérdidas y desperdicios.

Llevar un control de los costos unitarios de los diferentes procesos, para de esta manera poder medir con más facilidad las utilidades, así mismo mejorar los niveles productivos que permitirá relacionar los beneficios y los costos que otorga cada proceso.

La administración debe tener en cuenta todos los procesos involucrados en el desarrollo de la producción ya que un adecuado control permitirá que no se sigan presentando falencias y evaluar constantemente las situaciones y hechos económicos que se presenta y controlar la producción diaria.

Según con las falencias encontradas se sugiere que debe existir una implementación de la estructura de costos para un control continuo con la lista de precios unitarios que existen en el mercado actualmente para así obtener valores reales, ya que los algunos precios varían constantemente, comprobar en qué estado llegan los productos (etiquetado, temperatura, envases, etc.), respecto a la mano de obra tener todo en regla como dicta su contrato.

BIBLIOGRAFIA

ASOINGRAF. Los Sistemas de Costos, ¿Por qué son importantes? [en línea], 18 de junio 2019. [revisado 24 Noviembre 2021]. Disponible en Internet: <https://www.asoingrafcr.com/los-sistemas-de-costos-por-que-son-importantes-2/>

BACKER, Morton y JACOBSEN, Lyle. Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo y de gerencia. 1 ed. México D.F.: McGraw-Hill, 1970. 5 p.

COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 1314 de 2009. Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento [en línea], 13 de julio de 2009 [revisado 21 Noviembre 2021]. Disponible en Internet: http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1314_2009.html.

CARTIER, Enrique y OSORIO, Oscar. Teoría General del Costo [en línea], julio de 2007 [revisado 18 Agosto 2018]. Disponible en Internet: <https://apps.econ.unicen.edu.ar/sitios/costos/wp-content/uploads/2016/03/TGC-Marco-Necesario.pdf>

CHANG, L., et al. La Importancia de la Contabilidad de Costos. [en línea], s.f [revisado 22 Noviembre 2021]. Disponible en Internet: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no60/costos.pdf>

GARCÍA, Juan. Contabilidad de Costos. 2 ed. México D.F.: Mc Graw Hill, 2001. 10 p. ISBN 970-10-2935-6.

GARCIA, Domingo; MARÍN, Salvador y MARTÍNEZ, Francisco. La contabilidad de costos y rentabilidad en la Pyme [en línea], abril de 2016 [revisado 20 Noviembre 2021]. Disponible en Internet: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39521803>

GESTIOPOLIS. Contabilidad de Costos: conceptos, importancia y clasificación. [en línea], s.f. [revisado 23 Noviembre 2021]. Disponible en Internet: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>

MUÑOZ, Mercedes, et al. Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa. 1 ed. Ecuador.: Ediciones Holguín S.A., 2017. 17 p. ISBN 978-9942-969-81-1.

ORTEGA, Armando. Contabilidad de costos. 6 ed. México D.F.: Limusa, 2002. 36 p. ISBN 968-18-5352-0.

PABÓN, Hernán. Fundamentos de costos. 1 ed. Bogotá D.C.: Alfaomega Colombiana, 2010. 42 p. ISBN 978-958-682-793-5.

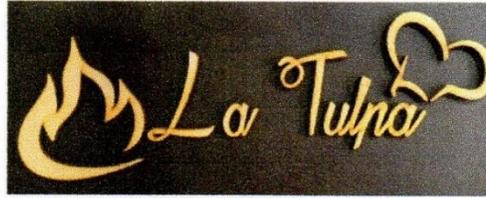
POLIMENI, Ralph, et al. Contabilidad de Costos. 3 ed. Bogotá.: Martha Edna Suárez R, 1997. 271 p. ISBN 958-600-195-4.

RAMIREZ, Carlos; GARCIA, Milton y PANTOJA, Cristo. Fundamentos y Técnicas de Costos. 1 ed. Cartagena.: Universidad Libre, 2010. 26 p. ISBN 978-958-8621-13-5.

ROJAS, Demóstenes. Principios de Contabilidad de Costos. 1 ed. Bogotá D.C.: McGraw-Hill, 1989. 2 p. ISBN 968-422-023-0.

ANEXOS

ANEXO A



NIT:1085324644-4
Santa Bárbara
Nariño

San Juan de Pasto, 20 de Enero del 2022

ASUNTO: RESPUESTA SOLICITUD

Cordial saludo

Atendiendo a la solicitud presentada por María Fernanda Chamorro carlosama, Loren Alejandra Díaz Yampuezan, Jerson Hernan Maigual Enriquez, quienes se identificaron como estudiantes de contaduría pública de la Universidad Cesmag, el suscrito administrador de Restaurante Bar la Tulpa ubicado en el sector residencial del barrio Santa Bárbara CRA 21C N. 3 - 05, Autorizo para que puedan realizar sus prácticas e investigaciones académicas en nuestro establecimiento.

No siendo mas me despido esperando que la presente cumpla con los fines solicitudes.

Atentamente,

LEIDY VIVIANA YAMPUEZAN GETIAL

C.C. No. 1085280784 de Pasto

(N) Cel. 3012321543

ANEXO B

FORMATO DE ENTREVISTA



**UNIVERSIDAD CESMAG
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
PROGRAMA CONTADURIA PUBLICA**

**DIRIGIDA AL PROPIETARIO Y JEFE DE COCINA DE LA EMPRESA
RESTAURANTE – BAR LA TULPA.**

OBJETIVO: Diseñar un sistema de costos para el Restaurante Bar La Tulpa de la ciudad de San Juan de Pasto.

1. ¿Cómo identifica los materiales primarios en su restaurante y cuáles son las materias primas que utiliza en el proceso de producción?
2. ¿Existe un control adecuado en la materia prima?
3. ¿Los proveedores de los cuales usted requiere materiales para su restaurante son permanentes o variables?
4. ¿Usted diferencia la mano de obra directa con la mano de obra indirecta?
5. ¿Cuál es el tipo de contratación que usted utiliza para sus empleados?
6. ¿Cuál es el modo y la cuantía de pago que usted utiliza con sus empleados?
7. ¿Cuántas personas están involucradas en el proceso de producción y sus funciones están previamente definidas?
8. ¿Cómo deprecia usted sus activos fijos?
9. ¿Cómo se asigna los costos indirectos de fabricación, por ejemplo: servicios públicos, arrendamientos, impuestos, seguros, ¿entre otros?
10. ¿Qué otros costos usted maneja que podrían aportar a la estructura de costos?
11. ¿Ve necesario implementar en su restaurante una estructura de sistemas costos?
12. ¿Cuáles son los platos más solicitados y cuanto es el tiempo promedio de elaboración de estos?
13. ¿Cuál considera usted es el plato que le genera más rentabilidad?

 <p>UNIVERSIDAD CESMAG NIT: 800.109.387-7 VIGILADA MINEDUCACIÓN</p>	CARTA DE ENTREGA TRABAJO DE GRADO O TRABAJO DE APLICACIÓN – ASESOR(A)	CÓDIGO: AAC-BL-FR-032
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 09/JUN/2022

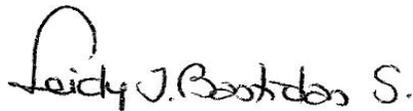
San Juan de Pasto, 21 junio / 2023

Biblioteca
REMIGIO FIORE FORTEZZA OFM. CAP.
Universidad CESMAG
Pasto

Saludo de paz y bien.

Por medio de la presente se hace entrega del Trabajo de Grado / Trabajo de Aplicación denominado DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO EN EL RESTAURANTE BAR LA TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO No. 1061 presentado por el (los) autor(es) María Fernanda Chamorro Carlosama, Loren Alejandra Díaz Yampuezán y Jerson Hernán Maigual Enríquez del Programa Académico Contaduría Pública al correo electrónico biblioteca.trabajosdegrado@unicesmag.edu.co Manifiesto como asesor(a), que su contenido, resumen, anexos y formato PDF cumple con las especificaciones de calidad, guía de presentación de Trabajos de Grado o de Aplicación, establecidos por la Universidad CESMAG, por lo tanto, se solicita el paz y salvo respectivo.

Atentamente,



ASESOR(A): Leidy Johanna Bastidas Sarchi
Número de documento: 27094174
Programa académico: Contaduría pública
Teléfono de contacto: 3205568568
Correo electrónico: ljbastidas@unicesmag.edu.co

 UNIVERSIDAD CESMAG <small>NIT: 800.109.387-7 VIGILADA Mineducación</small>	AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL	CÓDIGO: AAC-BL-FR-031
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 09/JUN/2022

INFORMACIÓN DEL (LOS) AUTOR(ES)	
Nombres y apellidos del autor: María Fernanda Chamorro Carlosama	Documento de identidad: 1.085.326.856
Correo electrónico: mchamorrocarlosama@gmail.com	Número de contacto: 3105411722
Nombres y apellidos del autor: Loren Alejandra Díaz Yampuezán	Documento de identidad: 1.085.319.980
Correo electrónico: lorendiaz.4991@gmail.com	Número de contacto: 3187766386
Nombres y apellidos del autor: Jerson Hernán Maigual Enriquez	Documento de identidad: 1.193.034.283
Correo electrónico: Jerson2017enriquez@gmail.com	Número de contacto: 3215077929
Nombres y apellidos del asesor: Leidy Johanna Bastidas Sarchi.	Documento de identidad: 27094174
Correo electrónico: ljbastidas@unicesmag.edu.co	Número de contacto: 3205568568
Título del trabajo de grado: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO EN EL RESTAURANTE BAR LA TULPA DE LA CIUDAD DE SAN JUAN DE PASTO.	
Facultad y Programa Académico: FACULTAD: CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES PROGRAMA: CONTADURÍA PÚBLICA	

En mi (nuestra) calidad de autor(es) y/o titular (es) del derecho de autor del Trabajo de Grado o de Aplicación señalado en el encabezado, confiero (conferimos) a la Universidad CESMAG una licencia no exclusiva, limitada y gratuita, para la inclusión del trabajo de grado en el repositorio institucional. Por consiguiente, el alcance de la licencia que se otorga a través del presente documento, abarca las siguientes características:

- a) La autorización se otorga desde la fecha de suscripción del presente documento y durante todo el término en el que el (los) firmante(s) del presente documento conserve(mos) la titularidad de los derechos patrimoniales de autor. En el evento en el que deje(mos) de tener la titularidad de los derechos patrimoniales sobre el Trabajo de Grado o de Aplicación, me (nos) comprometo (comprometemos) a informar de manera inmediata sobre dicha situación a la Universidad CESMAG. Por consiguiente, hasta que no exista comunicación escrita de mi(nuestra) parte informando sobre dicha situación, la Universidad CESMAG se encontrará debidamente habilitada para continuar con la publicación del Trabajo de Grado o de Aplicación dentro del repositorio institucional. Conozco(conocemos) que esta autorización podrá revocarse en cualquier momento, siempre y cuando se eleve la solicitud por escrito para dicho fin ante la Universidad CESMAG. En estos eventos, la Universidad CESMAG cuenta con el plazo de un mes después de recibida la petición, para desmarcar la visualización del Trabajo de Grado o de Aplicación del repositorio institucional.

 <p>UNIVERSIDAD CESMAG NIT: 800.109.387-7 VIGILADA Mineducación</p>	AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL	CÓDIGO: AAC-BL-FR-031
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 09/JUN/2022

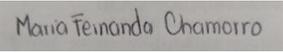
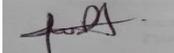
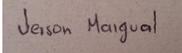
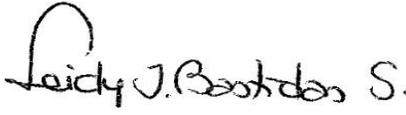
- b) Se autoriza a la Universidad CESMAG para publicar el Trabajo de Grado o de Aplicación en formato digital y teniendo en cuenta que uno de los medios de publicación del repositorio institucional es el internet, acepto(amos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación circulará con un alcance mundial.
- c) Acepto (aceptamos) que la autorización que se otorga a través del presente documento se realiza a título gratuito, por lo tanto, renuncio(amos) a recibir emolumento alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y/o cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente autorización y de la licencia o programa a través del cual sea publicado el Trabajo de grado o de Aplicación.
- d) Manifiesto (manifestamos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación es original realizado sin violar o usurpar derechos de autor de terceros y que ostento(amos) los derechos patrimoniales de autor sobre la misma. Por consiguiente, asumo(asumimos) toda la responsabilidad sobre su contenido ante la Universidad CESMAG y frente a terceros, manteniéndola indemne de cualquier reclamación que surja en virtud de la misma. En todo caso, la Universidad CESMAG se compromete a indicar siempre la autoría del escrito incluyendo nombre de(los) autor(es) y la fecha de publicación.
- e) Autorizo (autorizamos) a la Universidad CESMAG para incluir el Trabajo de Grado o de Aplicación en los índices y buscadores que se estimen necesarios para promover su difusión. Así mismo autorizo (autorizamos) a la Universidad CESMAG para que pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

NOTA: En los eventos en los que el trabajo de grado o de aplicación haya sido trabajado con el apoyo o patrocinio de una agencia, organización o cualquier otra entidad diferente a la Universidad CESMAG. Como autor(es) garantizo(amos) que he(hemos) cumplido con los derechos y obligaciones asumidos con dicha entidad y como consecuencia de ello dejo(dejamos) constancia que la autorización que se concede a través del presente escrito no interfiere ni transgrede derechos de terceros.

Como consecuencia de lo anterior, autorizo (autorizamos) la publicación, difusión, consulta y uso del Trabajo de Grado o de Aplicación por parte de la Universidad CESMAG y sus usuarios así:

- Permiso (permitimos) que mi (nuestro) Trabajo de Grado o de Aplicación haga parte del catálogo de colección del repositorio digital de la Universidad CESMAG, por lo tanto, su contenido será de acceso abierto donde podrá ser consultado, descargado y compartido con otras personas, siempre que se reconozca su autoría o reconocimiento con fines no comerciales.

En señal de conformidad, se suscribe este documento en San Juan de Pasto a los 21 días del mes de Junio del año 2023.

		
Nombre del autor: María Fernanda Chamorro Carlosama.	Nombre del autor: Loren Alejandra Diaz Yampuezán.	Nombre del autor: Jerson Hernán Maigual Enriquez.
 Nombre del asesor: Leidy Johanna Bastidas Sarchi		